

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1926

PAR

BOSSUT, JACQUES

Vétérinaire — Licencié en Droit

Né le 18 Avril 1887, à Valenciennes

L'Évolution de l'Abattoir public

Ses conséquences au point de vue fiscal

JURY { *Président* : M. BALTHAZARD, professeur à la Faculté de Médecine.
 { *Assesseurs* { M. PANISSET } professeurs à l'École Nationale Vétérinaire
 { M. PETIT } d'Alfort.

LILLE

IMPRIMERIE DU PROGRÈS DU NORD

87, RUE ESQUERMOISE, 87

1926

L'ÉVOLUTION DE L'ABATTOIR PUBLIC

SES CONSÉQUENCES AU POINT DE VUE FISCAL

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

ANNÉE 1926

N° 87

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

(DIPLOME D'ÉTAT)

Soutenue devant la Faculté de Médecine de Paris en 1926

PAR

BOSSUT, JACQUES

Vétérinaire — Licencié en Droit

Né le 18 Avril 1887, à Valenciennes

L'Évolution de l'Abattoir public

Ses conséquences au point de vue fiscal

JURY { *Président* : M. BALTHAZARD, professeur à la Faculté de Médecine.
 { *Assesseurs* { M. PANISSET } professeurs à l'École Nationale Vétérinaire
 { M. PETIT } d'Alfort.

LILLE

IMPRIMERIE DU PROGRÈS DU NORD

87, RUE ESQUERMOISE, 87

1926

PERSONNEL ENSEIGNANT DE L'ÉCOLE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT

Directeurs honoraires : MM. P. J. CADIOT et H. VALLÉE

Directeur : M. E. NICOLAS

Professeurs honoraires : MM. G. BARRIER, Inspecteur Général Honoraire
des Écoles Vétérinaires, P. J. CADIOT, A. RAILLIET, H. VALLÉE

PROFESSEURS

	MM
Anatomie descriptive des mammifères domestiques	BOURDELLE.
Physiologie, thérapeutique générale, matière médicale	MAIGNON.
Physique et chimie médicales toxicologie, pharmacie	NICOLAS.
Parasitologie et maladies parasitaires, clinique; histoire naturelle médicale . .	HENRI.
Pathologie médicale des équidés et des carnassiers, clinique; sémiologie et propédeutique; jurisprudence	ROBIN.
Pathologie chirurgicale des équidés et des carnassiers, clinique; anatomie chirurgicale, médecine opératoire et ferrure	COQUOT.
Pathologie bovine, ovine, caprine, porcine et aviaire, clinique; médecine opératoire, obstétrique	MOUSSU.
Pathologie générale et microbiologie, maladies microbiennes et police sanitaire, clinique	PANISSET.
Histologie et embryologie, anatomie pathologique, inspection des denrées alimentaires; autopsies	PETIT.
Hygiène et agronomie; zootechnie et économie rurale	DECHAMBRE.

CHEFS DE TRAVAUX

MM. DELMER.
LEBLOIS.
LESBOUYRIES.

MM. MONVOISIN.
MOUSSU (R.).
PETIT (M.).
VERGE.



La Faculté de Médecine et l'École Vétérinaire déclarent que les opinions émises dans les
dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et
qu'elles n'entendent leur donner ni approbation ni improbation.

AVANT-PROPOS

Ces quelques pages, tirées de notes sommaires prises au cours de nos travaux journaliers et destinées à résoudre certaines difficultés rencontrées dans l'exercice de notre fonction, n'étaient réservées qu'à notre usage personnel. En nous risquant aujourd'hui à les publier, nous n'avons nulle prétention à l'originalité, car les études qui nous ont constamment guidé dans notre profession sont certainement la première et solide assise sur laquelle nous avons tenté d'édifier notre fragile construction.

L'avouer, c'est en même temps exprimer notre reconnaissance aux maîtres dont les travaux nous ont inspiré, et nous excuser des emprunts fréquents dont nous sommes coupables envers eux. L'empreinte si profonde que leurs ouvrages laissent chez ceux qui s'y reportent, nous est garante de ne pas encourir un jugement trop sévère, et nous tenons à leur exprimer ici notre profonde gratitude pour leur indulgence et plus encore pour l'aide inappréciable qu'ils nous ont donnée.

L'agglomération dans laquelle nous vivons, n'a pas été sans influencer aussi sur notre détermination. La den-

sité de la population du Nord de la France en même temps que son activité et la nature des travaux auquel elle se livre, doit faire songer au danger que présente l'insalubrité de la viande. Il serait vain de vouloir abriter sa responsabilité derrière une pensée analogue à celle de Bollinger : « Il meurt plus d'hommes par alimentation insuffisante que par l'usage des viandes malsaines ». Nè suffit-il pas qu'un seul cas puisse se présenter, réalisant l'éventualité contre laquelle cet auteur s'élève, pour justifier le souci que l'on doit avoir de l'éviter ?

Même si ce danger était illusoire, la question n'en subsisterait pas moins avec toute son importance. La viande n'est-elle pas la nourriture réparatrice des forces épuisées ; ne doit-elle pas procurer aux muscles surmenés par le labeur d'aujourd'hui la vigueur nécessaire pour accomplir celui de demain ; n'apporte-t-elle pas, surtout sur la table des travailleurs, un peu de ce bien-être qui les écartera peut-être des lieux où ils ne trouvent que stimulants factices et éphémères ?

Pour une population laborieuse, une nourriture saine et réconfortante s'impose. L'assurer doit être plus qu'un souci légitime ; c'est un devoir social. Qui donc oserait prétendre qu'il est pleinement satisfait à l'heure présente ?

Il est cependant un établissement dont la destination, du moins telle qu'on se la représente de nos jours, doit permettre d'assurer cette fin : c'est l'abattoir public. Cet établissement devrait normalement certifier qu'il ne peut être livré à la consommation

nulle viande insalubre. On sait, malheureusement combien incertain encore est ce dernier résultat !

Notre intention n'est pas de rechercher dans leur ensemble les motifs qui commandent cette solution négative. Nous attachant seulement à une donnée de ce problème, nous avons voulu mettre en lumière un des aspects, sans doute très modeste, sous lequel on peut l'envisager, et qui pourrait peut-être conduire, au moins pour une part, au but désiré non moins que désirable. Nous avons cru que le régime fiscal de l'Abattoir public, si étranger qu'il puisse paraître au souci de la salubrité de la viande, pouvait influencer même de façon décisive, sur les résultats à obtenir. Le faire comprendre, tel est le but que nous nous sommes proposé.

Nous ne nous dissimulons pas les dangers d'un tel projet ; pas davantage les critiques que sa poursuite pourra provoquer. Toutefois, n'ayant en vue que de satisfaire l'intérêt de tous sans méconnaître la légitime protection que réclament aussi bien ceux dont le travail permet d'offrir l'aliment d'origine carnée que ceux qui le consomment, nous avons eu cet espoir, sans doute téméraire, de n'encourir les reproches ni des uns ni des autres. Si nous devons être déçu dans notre attente, nous demandons à tous ceux qui prendront la peine de lire ces quelques pages de vouloir nous transmettre les griefs qu'elles leur auront permis de fonder ; en éclairant ainsi notre voie première, ils nous aideront à modifier notre direction et nous permettront peut-être de reprendre ce premier essai avec espoir de lui donner une forme moins imparfaite.

A tous ces collaborateurs encore inconnus vont nos remerciements sincères.

CHAPITRE I

LES VIANDES DITES MALSAINES

L'expression « viandes malsaines » sert à désigner les viandes qui se caractérisent par ce seul trait commun d'être impropres à la consommation. Il peut paraître nécessaire de préciser cette expression.

Ecartant les données d'ordre pathologique, nous croyons plus conforme au but que nous poursuivons de rechercher une discrimination des viandes qui se rangent sous cette dénomination imprécise dans la nature du contrôle dont ces viandes font l'objet et la division que nous adopterons sera : examen de la viande détaillée, examen bactériologique, examen anatomique, examen de la viande sur pied.

Un mot sur chacun de ces moyens.

EXAMEN DE LA VIANDE DÉTAILLÉE. — Nous plaçons en premier ce moyen de contrôle, non en raison de son importance dans les sociétés modernes, mais à raison de la généralisation de son emploi à l'égard de toutes les viandes, quelque soit l'état de l'animal vivant.

Cet examen répond, en effet, à cette constatation,

faite depuis longtemps, que la viande est une denrée essentiellement périssable, susceptible d'altérations qui peuvent la rendre dangereuse pour l'alimentation.

On sait que deux modifications post-mortem atteignent le muscle : la maturation et la putréfaction. Ces deux états diffèrent essentiellement dans leur nature, dans leur conséquence, dans leur cause, et le second seul doit retenir ici notre attention.

La maturation répond en effet à une transformation bio-chimique des éléments histologiques du muscle mort, augmente la valeur nutritive de la viande et lui donne ce fumet spécial si apprécié des connaisseurs. Cette modification ne peut donc intéresser notre sujet.

La putréfaction, au contraire, succédant sans interruption à la phase précédente dans le processus des transformations de la viande, est une véritable décomposition des éléments organiques, provoquée par des agents extérieurs, et rend la viande impropre à l'alimentation. Trouvant sa cause première dans la présence de microbes véhiculés par le milieu ambiant, c'est le dépôt de ces germes et leur pullulation sur le muscle mort qui la provoquent et qui donnent aux parties atteintes ces signes extérieurs si perceptibles et si connus des acheteurs, même les moins avertis.

Un point mérite d'être signalé ici. Les microbes cause de la putréfaction ne se trouvent pas seulement dans le milieu ambiant mais encore dans l'animal même qu'ils pénètrent pendant la vie ou post-mortem. Ils séjournent dans certains organes, colonisent, pénètrent les muscles, s'y développent et les altèrent. C'est

plus particulièrement dans l'intestin que se trouvent ces réserves d'éléments infectieux ainsi que dans le sang, milieu essentiellement putrescible. Il en résulte deux moyens propres à retarder, sinon à éviter, cette altération : l'éviscération et la saignée. Il faut de toute nécessité pratiquer une éviscération totale de l'animal sitôt après sa mort ; il faut de même procéder, dès le sacrifice consommé à une saignée aussi complète que possible. En prenant ces deux précautions, on évitera l'envahissement de l'organisme par les microbes ainsi que les fâcheux effets qu'ils provoquent dans les tissus sains.

A vrai dire, cet état ne nécessite guère un contrôle sérieux de la viande, car ces caractéristiques apparaissent nettement au sens de tout acheteur ; seules certaines préparations faites frauduleusement avec de la viande saine et de la viande altérée nécessitent certains moyens de contrôle spéciaux.

EXAMEN BACTÉRIOLOGIQUE DES TISSUS. — Ce moyen, qui peut être utilisé pour révéler l'altération précédente, sert pratiquement à reconnaître certaines maladies, notamment contagieuses. Il permet d'identifier le microbe qui infecte les tissus par l'examen microscopique et l'emploi de réactifs appropriés : il assure un diagnostic certain de la maladie. Avec lui toutes les ressources et toute la précision des recherches microbiologiques s'affirment et les résultats que sa mise en œuvre permet d'obtenir présentent le maximum de garantie.

Normalement les états pathologiques non épizootiques échappent aux investigations que l'examen bactériologique autorise car ils se manifestent le plus souvent par des états généralisés, au moins à certains organes, et leur diagnostic s'établit surtout par un examen anatomique. En fait, l'examen bactériologique s'impose surtout dans deux cas : soit lorsqu'il s'agit d'assurer la protection du cheptel sain contre la contamination, ce qui est le but de la police sanitaire ; soit lorsqu'une difficulté se présente dans le diagnostic et que le propriétaire de l'animal résiste à l'opinion de l'homme de la science.

Ces dernières remarques semblent commander une conséquence dont le respect n'est pas toujours suffisamment assuré par les laboratoires microbiologiques actuels. La tendance paraît être en effet d'attacher à chaque abattoir public un organisme de ce genre, sans qu'on ait la préoccupation d'assurer aux recherches qui doivent s'y accomplir ni les moyens matériels, ni les compétences scientifiques nécessaires. C'est, à coup sûr, une erreur. Il faudrait, estimons-nous, que l'examen bactériologique assure un résultat irrécusable, qu'il soit effectué par des compétences indiscutables et, plus encore, que ces compétences s'exercent dans un milieu intellectuel qui puisse leur fournir, le cas échéant, l'aide et la documentation utiles à l'accomplissement de leur fonction. Mieux vaudrait avoir moins de laboratoires et en avoir de meilleurs.

C'était l'idée que défendait Sacquépée lorsqu'il demandait la création de laboratoires spéciaux dans les

grands centres d'inspection ; il avait compris que la direction d'un grand abattoir public ne peut oublier son rôle actif pour s'adonner aux recherches microbiologiques et qu'elle ne doit considérer celles-ci que comme un moyen de suppléer à l'observation anatomo-pathologique.

En réalité, nous croyons que cette observation dont nous allons parler doit suffire pour fonder un soupçon sérieux, et si l'on veut obtenir une plus grande précision, mieux vaut, encore une fois, s'adresser à un organisme susceptible de la donner sûrement.

Pour cette raison, nous serions d'avis d'organiser ces laboratoires là où il serait possible de rencontrer près des Ecoles Vétérinaires, des Instituts Pasteur, des Facultés de Médecine, de Sciences, les compétences, les documentations et les organisations techniques susceptibles de conduire à bonne fin ces recherches délicates. La question d'éloignement ne peut arrêter dans cette voie : il suffit pour s'en convaincre de rappeler la circulaire du Ministère de l'Intérieur du 2 février 1912 et les facilités qu'elle offre de vaincre les distances.

EXAMEN ANATOMIQUE. — L'examen anatomique qui doit suivre immédiatement le sacrifice de l'animal et les diverses préparations connues sous le nom d'habillage, constitue le point culminant du contrôle. Il ouvre à la viande l'accès à la consommation, et doit permettre de découvrir les causes d'insalubrité. Peut-il réellement assurer en sa forme actuelle ce résultat ?

Nous écartons les pratiques frauduleuses qui accom-

pagnent parfois l'habillage de la viande. Ce serait abuser du lecteur que de reprendre ici les débats qui eurent lieu en faveur de la halle d'abatage unique ou des cases d'abatage multiples. Au surplus, il ne s'agit que d'une organisation matérielle offrant certaines commodités à l'exercice du contrôle et nous estimons que si ce contrôle est confié à des mains compétentes, il ne peut se laisser abuser par les fraudes dont il s'agit.

Envisagée dans son fonctionnement normal, l'anatomie pathologique macroscopique est l'étude des lésions telles qu'elles se présentent à l'œil nu et la recherche des caractères qui permettent d'établir un diagnostic. L'examen macroscopique des lésions suffit souvent pour déterminer leur nature : par exemple pleurésie, œdème, etc... Chaque sacrifice d'un animal donne lieu à une véritable autopsie méthodique. Le contrôle porte d'abord sur les différents tissus ; leur coloration, les infiltrations sanguines, la transparence des séreuses, les exsudations qui peuvent exister à leur surface, constituent les premiers éléments qui permettent de fonder une impression. Une simple lésion superficielle permet à un œil exercé de découvrir des altérations plus graves. Mais il faut compléter cet examen par le contrôle des abats. Les dégénérescences qu'ils peuvent présenter, les altérations inflammatoires qu'ils révèlent, les abcès, les tumeurs qu'on y découvre, l'état congestif dont ils sont atteints, etc..., sont autant de données précises touchant l'état pathologique de l'animal.

Il importe donc que l'examen des abats soit concomitant à l'examen de la carcasse, et c'est la raison qui fait

que, dans tous nos abattoirs publics, ces organes restent exposés à côté du cadavre jusqu'à la visite de la salubrité, pour que l'inspecteur puisse faire porter sur eux son examen, obtenir confirmation de ses soupçons, ou se rendre compte de certains états qui auraient pu jusque-là ne pas retenir suffisamment son attention. C'est par l'examen attentif des abats que le contrôle de la salubrité peut obtenir la précision nécessaire pour porter un diagnostic définitif sur l'état de l'animal et parlant sur la salubrité de la viande. Tous les examens qui l'ont précédé, examen des tissus, comme examen des ganglions, ne sont, sauf de rares exceptions, que des informations préliminaires indiquant au plus la voie dans laquelle on doit poursuivre les recherches pour découvrir la vérité.

Qu'on veuille réfléchir un instant au travail et au temps qu'exige un tel contrôle s'il veut être consciencieux ; qu'on songe au nombre d'animaux qu'il faut examiner pour satisfaire à la consommation d'une ville simplement moyenne ! Nous ne voulons même pas retenir ici le temps nécessaire à l'accomplissement des formalités qui permettent d'attester l'exercice du contrôle qui précède, nous n'envisageons que le temps strictement nécessaire aux opérations pures du contrôle telles qu'elles viennent d'être schématiquement résumées et nous nous demandons quelle infime proportion de bêtes pourraient être sérieusement examinées, quelle minime quantité de viandes pourront être déclarées sans aléa bonnes pour la consommation ! Pour pouvoir conclure dans un sens opposé à celui qui est le nôtre, il faudrait

pouvoir infirmer les chiffres que fournissent certaines statistiques et qui ont été exprimés comme suit : « A Paris, écrit le docteur A. Moreau (1) si l'on compare le nombre d'abatages au nombre des vétérinaires qui opèrent dans les échaudoirs, on obtient pour chacun des six ou sept Vétérinaires de la Villette : 101 bœufs, 104 veaux, 784 moutons et 108 porcs ; soit en tout, 1.097 animaux qui devraient être visités par jour et par vétérinaire. A Vaugirard, ces chiffres sont pour chacun des deux vétérinaires : 71 bœufs, 83 veaux, 498 moutons et 232 porcs ; soit 884 animaux à visiter par vétérinaire et par jour ».

Pour apprécier justement l'organisation actuelle du contrôle, il faudrait encore ajouter aux chiffres qu'on vient de rappeler ceux qui correspondent aux animaux sacrifiés dans les tueries particulières et l'examen des viandes qui viennent de l'extérieur, autrement dit les viandes foraines. Pour ces viandes aussi, il faut assurer le contrôle de la salubrité, il le faut même d'autant plus que les conditions dans lesquelles elles ont été abattues, offrent moins de sécurité.

En l'état actuel, les viandes foraines peuvent être soumises à une inspection au moment de leur introduction en ville, inspection à l'occasion de laquelle les lois de 1905 et 1921 autorisent la perception d'une taxe. Elles devraient, en principe du moins, être accompagnées d'un certificat d'inspection émanant du lieu d'où elles

(1) D.-A. MOREAU, *L'Abattoir Moderne*, 2^{me} édit. 1916, page 733.

proviennent et d'une estampille d'origine : à défaut, elles devraient être présentées par quartiers au moins, et avec les principaux viscères adhérents. Mais ici, l'exception remplace la règle et l'on peut affirmer que ces mesures de prudence alimentaire sont rarement respectées. Au surplus, un arrêt du Conseil d'Etat, en date du 31 juillet 1908, a reconnu illégal l'arrêté d'un maire qui avait cru bon d'interdire l'entrée de certaines pièces détachées parce que, prétend cet arrêt, ce n'est pas là une condition essentielle au maintien de la santé publique ! de même la justice répressive se refuse à reconnaître fondées les poursuites pour contravention aux règlements prescrivant de laisser adhérents certains viscères ! Est-il besoin de dire qu'une disposition, analogue aux règlements qui viennent d'être visés, prise pour Paris par ordonnance du Préfet de Police du 22 décembre 1904, est toujours demeurée lettre morte.

Sans doute, on ne peut méconnaître que ces règlements soulèvent une importante question : celle de savoir si les municipalités ont eu, en les prenant, exclusivement pour but d'assurer une protection légitime à la santé publique, ou si elles ne se sont efforcées que de protéger abusivement le commerce local contre la concurrence extérieure. La jurisprudence n'a pu oublier cette limite nécessaire à l'exercice de la police municipale : elle ne le pouvait d'autant moins que les pouvoirs de police du Maire ne sont jamais des pouvoirs discrétionnaires. Mais n'est-ce pas là précisément où apparaissent excessives les solutions que nous venons de viser ? L'exercice du pouvoir de police municipal

mettant toujours en œuvre une compétence liée par la loi, on peut se demander si le Conseil d'Etat n'a pas été trop loin dans la voie sus-indiquée. Compétent pour apprécier la régularité du but poursuivi, par le règlement municipal, pouvait-il l'être également pour juger de son motif et des moyens choisis pour l'atteindre ? Le motif n'était-il pas ce fait, irrécusable au point de vue technique, que la salubrité d'une viande ne peut normalement être contrôlée que si elle est présentée au moins en quartiers entiers et certains viscères adhérents ? Le moyen employé, n'était-il pas celui mis en œuvre journellement pour permettre le contrôle de la salubrité des viandes abattues sur place ? Et, en disant, dans son arrêt, que l'interdiction d'entrer certaines pièces détachées n'est pas une condition essentielle au maintien de la santé publique, le juge administratif suprême ne s'est-il pas substitué sans droit au contrôle de la salubrité, n'a-t-il pas décidé sur les moyens techniques que celui-ci doit mettre en œuvre, ou encore n'a-t-il pas voulu dire, du moins implicitement, que toutes viandes foraines, présentées en cet état devaient être soumises à l'examen bactériologique. Ne pouvant lui prêter cette dernière pensée, on est obligé de reconnaître que le Conseil d'Etat, à seule fin d'assurer une protection désirable à la liberté du commerce, à oublier la protection, plus impérieuse encore, que l'intérêt général est en droit d'exiger.

La salubrité de l'agglomération locale relève toute entière de l'autorité municipale. C'est la loi elle-même qui le dit. Au moins faut-il laisser à cette autorité le

soin de prendre telle mesure qu'elle juge convenable pour réaliser le but voulu par le législateur, du moment que cette mesure ne dépasse pas celle appliquée normalement pour réaliser le même résultat en d'autres circonstances. Et ne pourrait-on même dire que cette jurisprudence que nous venons de critiquer, dans son désir louable de protéger la liberté du commerce extérieur, a favorisé ce commerce au détriment du commerce local ? Pour le moins, il faut accepter que par la solution qu'elle a admise, elle a rendu impossible dans une certaine mesure un contrôle efficace de la salubrité des viandes foraines.

Les viandes sacrifiées dans les tueries particulières, sont soumises, quand la chose est possible, à la surveillance des agents du contrôle de la salubrité. Mais en faisant même abstraction des cas où ce contrôle ne peut être organisé, en ne retenant que les hypothèses où il peut fonctionner normalement, voudrait-on soutenir qu'il peut aboutir au résultat proposé ?

Il suffit d'avoir vu certaines de ces tueries pour se convaincre que leur installation s'oppose de façon absolue à l'exercice d'un contrôle normal. Ce contrôle même à l'abattoir public, même avec tous les perfectionnements et précautions qui entourent son exercice, même avec tout le dévouement et la compétence dont peuvent faire preuve ceux qui l'exercent, se présente en réalité sous un aspect troublant puisqu'il implique l'obligation de découvrir sur l'examen des pièces anatomiques, les maladies qui ont pu atteindre l'animal vivant. « L'inspection sanitaire, a-t-on dit au X^e congrès

international d'Hygiène et de démographie, doit être méthodique, complète et uniforme, elle exige en conséquence un personnel suffisant, pour que chaque animal soit convenablement examiné au lieu d'être vu simplement pour la forme ». C'est parfaitement juste surtout en ajoutant que l'inspection doit avoir à sa disposition les moyens matériels nécessaires et le temps indispensable à la conduite normale de ses travaux. L'une comme l'autre de ces deux conditions sont en réalité défectueuses, en l'état actuel, dans les tueries particulières.

EXAMEN DE LA VIANDE SUR PIED. — L'examen de la viande sur pied permettrait-il de corriger les inconvénients que nous venons de voir ? Il semblerait naturel que les constatations faites sur l'animal vivant puissent servir à guider les recherches sur l'animal mort. Mais il semble aussi qu'il faille renoncer à cet espoir en présence des affirmations courantes : « L'examen de la viande sur pied, écrivent Carreau et Rousseau (1) à une importance beaucoup moindre que celui de l'animal abattu » ; et la plupart des auteurs acceptent cette opinion.

Cependant l'examen de l'animal vivant doit permettre de reconnaître certaines affections invisibles sur le cadavre ; gale, clavelée, tétanos, etc... sont des états pathologiques difficiles à diagnostiquer sur l'animal mort et qui au contraire peuvent se découvrir aisément sur

(1) CARREAU et ROUSSEAU, *Rev. pratique des Abattoirs*, 1909, p. 103.

l'animal vivant. De plus certains états biologiques, animaux trop jeunes, séniles, épuisés, atteints d'émaciation musculaire, de traumatismes, etc... se reconnaissent sans difficultés par l'examen visé actuellement. Enfin toutes les viandes qui peuvent se ranger dans la catégorie imprécise des viandes fiévreuses peuvent encore être révélées par l'étude de l'animal vivant : état général, tenue de la toison, intégrité des grandes fonctions, etc... sont des indices qui permettent à un homme compétent de se faire une opinion assez précise sur l'état du sujet qu'il examine. Il semble du moins que ce soit une idée admise dans notre pays ; l'on confie en effet au vétérinaire de l'Abattoir la mission de procéder à cet examen de la viande sur pied, et il faut chercher la cause de ce choix judicieux moins dans la contiguité habituelle du marché aux bestiaux et de l'abattoir public, encore moins dans la possibilité de suivre les animaux suspects jusqu'au sacrifice, que dans la nécessité d'obtenir un diagnostic sérieux.

Malheureusement, ce diagnostic ne répond pas, du moins directement, au résultat qui nous occupe ici.

En effet, le code rural a assigné principalement pour rôle à cet examen de la viande sur pied celui de dénoncer les animaux suspects de maladies contagieuses de façon à permettre les mesures prophylactiques nécessaires et éviter la contamination du cheptel sain, but essentiellement louable sans doute mais qui relève exclusivement de la police sanitaire.

Beaucoup de règlements municipaux prescrivent à l'Inspecteur de refouler des abattoirs, des marchés, les

animaux sur pied trop âgés, étiques, fiévreux, etc... non atteints de maladies contagieuses visées par la loi. Ces animaux sont abattus dans des tueries clandestines et leur viande est ensuite vendue par des commerçants peu scrupuleux ou convertie en saucisson dont l'écoulement est plus facile à effectuer.

Est-ce donc pour écarter de l'Abattoir public tous les animaux suspects, est-ce pour n'y faire affluer que des animaux sains, est-ce pour voir diriger sur des tueries, plus ou moins clandestines, les animaux malades, que l'on organise avec tant de soin l'examen anatomique dans les abattoirs publics ? est-ce pour le voir fonctionner à vide qu'on a créé dans ces lieux officiels le contrôle de la salubrité de la viande, que certains y préconisent des agencements méticuleux qui tendent à transformer ce lieu d'agonie en Palais de la Mort ?

CHAPITRE II

L'ABATTOIR PUBLIC

L'expression abattoir public a de nos jours un sens très précis ; c'est le lieu où le contrôle de la salubrité de la viande s'exerce. Ce ne fut cependant qu'à une époque récente que cet établissement fut appelé à jouer ce rôle et, pendant fort longtemps, il demeura simplement le lieu où les animaux étaient sacrifiés. Il ne sera pas inutile de résumer brièvement cette évolution à seule fin de mettre en lumière certains caractères qui ont à coup sûr influé sur la solution de la question que nous nous sommes proposée d'étudier.

LES ORIGINES DE L'ABATTOIR PUBLIC. — Encore au moyen-âge, l'abatage des animaux de boucherie s'effectuait, au lieu même où la viande était offerte à la consommation ; le boucher était en même temps tueur et l'étal était réunie à la tuerie.

Cette conception première présentait de graves inconvénients, du moins lorsqu'elles étaient réalisées au sein d'agglomérations importantes : animaux qui s'échappent, troupeaux conduits au sacrifice, voies

publiques souillées par le sang et les déchets de toutes sortes, odeur dégagée par ces établissements, etc..., telles étaient les conséquences de cette pratique primitive et les atteintes portées au bon ordre, à la sécurité, à la salubrité de la cité.

On comprend que l'autorité s'inquiéta d'assez bonne heure de cette situation anormale résultant de ce qu'on appelle aujourd'hui les tueries particulières. Dès 1363, des lettres patentes vinrent défendre aux bouchers de fondre les « griaux » provenant du suif des bêtes tuées, réglementèrent l'écoulement des eaux et l'évacuation du sang et des déchets. Presque au même moment, un arrêt du Parlement du 7 septembre 1366 ordonna aux bouchers d'aller tuer leurs bêtes hors de Paris, sur la rivière et de n'introduire en ville que les viandes prêtes pour la vente. Ces dispositions qui n'étaient prises que pour Paris, s'étendirent au XVI^e siècle à tout le royaume ; les règlements des 4 février 1567 et 21 novembre 1577 chargèrent, en effet, les officiers de police de veiller à ce que les tueries fussent portées hors des Villes, près de l'eau, et de prescrire aux bouchers de murer leurs tueries et « escorcheries » établies à l'intérieur de l'agglomération ; ainsi que de tenir le sang, peaux et vidanges dans « des tinés et autres vaisseaux couverts. » L'ordonnance du 1^{er} Avril 1667 vint confirmer et compléter ces premières prescriptions, et si les troubles de la Ligue devaient momentanément marquer un retour en arrière en ce qui touche l'éloignement des tueries, les efforts manifestés de l'autorité furent toujours dirigés vers cette fin, commandée par le souci de l'intérêt public.

On peut ainsi s'expliquer les propositions qui furent faites au cours du XVII^e siècle en vue de grouper les tueries particulières hors des murs. Qu'elles émanent de traitants, d'échevins ou de prévôts des marchands, toutes avaient pour but essentiel de mettre à la disposition des bouchers des emplacements éloignés de l'agglomération, aménagés pour l'abatage et où le sacrifice des animaux pourrait s'effectuer sans risquer de nuire à la population urbaine ; certains de ces projets, tels ceux présentés en 1691, par les prévôts des marchands et échevins de Paris poursuivaient en même temps, du moins en apparence, un autre but purement financier : ils offraient à la royauté de faire rentrer dans ses coffres d'importants subsides contre le droit de percevoir sur les usagers certaines redevances par animal abattu ; vingt cinq sols par bœuf, quinze sols par vache, douze sols par veau et cinq sols par mouton ; mais il ne peut être douteux, que suivant une pratique alors consacrée, ce dernier avantage n'avait d'autre but que celui de permettre plus facilement l'octroi du privilège sollicité.

Peu importe, du reste car aucun de ces projets ne pût aboutir. Tous succombèrent sous des objections diverses dont les principales étaient que en désencombrant les rues des troupeaux, ils risquaient de les encombrer par les voitures transportant la viande abattue, qu'en les adoptant, on risquerait de voir les viandes s'altérer pendant la durée du transport, qu'enfin en concentrant les garçons bouchers au lieu

d'abatage on pourrait provoquer des troubles en raison des caractères violents de ces travailleurs.

On se borna donc pendant l'ancien régime à réglementer les tueries et « escorcheries » privées ; tel fut en particulier le but de l'ordonnance du 27 avril 1703. Mais en fait, on aboutit à un résultat très voisin de celui qui tendait à réaliser les projets précités. On s'efforça, en effet, du moins à Paris, de grouper ces industries sur certains points au lieu de les laisser disséminées dans la Ville : ainsi furent réunies au Grand Pont, les tueries et escorcheries de la grande boucherie ; sur la Bièvre, celles des Bouchers de Saint-Genève et de Saint-Marcel ; aux Tuileries, celles des Boucheries de la Halle de Beauvais, etc... On n'alla pas plus loin et ce ne fut qu'en 1808 que l'idée des tueries communes s'imposa à l'attention.

Un décret du 9 Février 1810, vint en effet, ordonner la création à Paris de cinq abattoirs généraux ; trois sur la rive droite de la Seine, deux sur la rive gauche, à l'exemple de ce qu'avaient déjà réalisé certaines villes, notamment Lyon, Moulins et Tours.

Il ne faudrait pas pourtant se laisser tromper par l'appellation alors donnée à ces établissements ; ils ne répondaient aucunement à l'Abattoir Public tel qu'on le comprend aujourd'hui. Simple lieu de concentration des opérations d'abatage, ils ne répondaient qu'aux buts de sécurité, tranquillité, etc... mentionnés plus haut. Peut-être pourrait-on même, s'il était besoin, en trouver une preuve dans le décret du 15 Octobre 1810 qui range ces nouveaux abattoirs parmi les établisse-

ments dangereux, incommodes ou insalubres. Ce caractère ne leur était pas spécial, mais s'étendait aussi aux tueries privées, réserve faite d'une simple différence de classe, les abattoirs généraux étant rangés dans la première catégorie tandis que les tueries particulières étaient classées dans la seconde. Cette distinction qui n'implique aucune différence essentielle de régime tenait seulement à cette simple raison que l'abattoir général devait assurer des abatages beaucoup plus nombreux que la tuerie privée, qu'il était essentiellement un lieu de concentration pour les sacrifices des animaux de boucherie, partant que les inconvénients présentés par l'un et l'autre de ces établissements réalisaient un plus grave danger en ce qui concerné l'abattoir général.

Nous signalons cependant pour mémoire que ce régime fut maintenu, ainsi que les causes qui le motivaient par les ordonnances des 14 Janvier 1815 et 15 Avril 1838 et par les décrets du 31 décembre 1866 et du 12 Mai 1886 ; quant au décret du 30 Août 1864, il n'opéra qu'une simple déconcentration sur le point qui vient de nous occuper, donnant à l'autorité préfectorale compétence pour approuver les demandes concernant la création d'abattoirs aux lieu et place de l'autorité centrale ; il n'entraîna donc, aucune modification touchant le caractère propre de l'abattoir d'après la conception première ; simple tuerie commune, simple lieu de groupement des tueries et « escorcheries » privées, ne répondant qu'au souci d'assurer la sécurité et de

réduire les inconvénients et dangers de toute nature inhérents aux opérations d'abatage.

L'ABATTOIR PUBLIC ET LES TUERIES PARTICULIÈRES. — Vers 1830 seulement, le besoin de modifier le caractère de l'Abattoir se manifesta : les hygiénistes prétendirent le transformer en lieu de contrôle de la salubrité des viandes. On peut relever cette idée dans le dictionnaire de l'industrie manufacturière de *Parent-Duchatelet* et elle fut reprise et défendue par tous ses confrères jusqu'au moment, où en 1880, Baillet dans son traité d'inspection des viandes de boucherie, semble la présenter en une forme que l'on pourrait croire définitive. C'était l'époque des célèbres découvertes de Pasteur et la révolution qu'elles apportaient dans les sciences médicales suffit à justifier la direction nouvelle qui s'affirmait en ce qui concerne l'abattoir.

Pendant toute la première moitié du XIX^e siècle, cependant il ne semble pas que les idées nouvelles aient modifiées, du moins de façon sensible, la conception première de l'abattoir. Le contrôle de la salubrité de la viande n'est sans doute pas totalement négligé pendant cette période, mais elle ne tient pas la place prépondérante que l'on pourrait croire. Les ouvrages parus sur l'Abattoir renferment d'abondants développements sur les procédés techniques à employer pour l'abatage, sur les dispositions matérielles à adopter pour limiter les inconvénients et dangers résultant de l'existence de cet établissement, etc... mais on y chercherait en vain, ou presque, des développements sur

le contrôle de la salubrité de la viande. Le service dont l'importance a motivé dans certains pays étrangers l'appellation significative *d'établissement sanitaire* donnée à l'Abattoir, était presque inconnu en France : un simple bureau, une vague salle d'autopsie sans aucun endroit affecté au dépôt des viandes saisies ou à l'examen des viandes foraines, aucun endroit qui puisse permettre un examen bactériologique ; telle était la situation des abattoirs français, survivance manifeste de la conception première (1).

Le législateur ne se désintéressait pas cependant du nouveau rôle que l'abattoir public pouvait réaliser dans le domaine de la salubrité ; mais son intervention fut plutôt malheureuse, du moins à l'origine, si l'on en juge d'après les difficultés que provoqua l'ordonnance du 15 avril 1838.

Ce texte disposait, en effet que la mise en activité d'un abattoir public entraînerait de plein droit suppression des tueries particulières situées dans la « localité ». Cette disposition était conforme au caractère reconnu alors à l'abattoir : simple tuerie collective ; groupement des opérations d'abatage, son existence, que justifiait encore une fois le souci de l'intérêt public, ne pouvait permettre le maintien d'une industrie similaire dont le fonctionnement compromettrait les intérêts qu'il tendait à sauvegarder. Mais comment devait-on entendre l'expression « localité » ? Certains prétendirent qu'elle désignait tout le territoire com-

(1) A. MOREAU, *L'Abattoir Moderne*, 1216, p. 22 et seq.

muna, d'autres qu'elle ne s'appliquait qu'à l'agglomération habitée. L'intérêt de ce débat était gros de conséquence puisque, suivant la solution adoptée, la fermeture des tueries particulières ouvertes dans un rayon plus ou moins vaste autour de l'abattoir allait en résulter. Rationnellement cependant la question ne pouvait se poser, si l'on tient compte du caractère de l'abattoir, tel qu'il s'affirmait à l'époque où parut l'ordonnance de 1838, la suppression des tueries particulières, consécutives à l'ouverture de l'Abattoir public, ne pouvait normalement s'imposer qu'à l'intérieur de l'agglomération ou s'affirmait l'intérêt public que l'Abattoir avait précisément pour but de sauvegarder ; en particulier, l'opportunité d'assurer le contrôle de la salubrité des viandes à l'abattoir ne pouvait commander la solution cherchée. C'est ce que comprit le Conseil d'Etat qui, dans un arrêt du 7 Mars 1890, mit fin à la controverse en assignant à juste titre une portée restreinte à l'étendue de l'agglomération habitée au mot litigieux « Localité ». Il fonda précisément sa décision sur le caractère attaché à l'Abattoir Public en 1838 comme en 1810.

Mais les hygiénistes persévérant dans leur orientation première ne désarmèrent pas après cette décision, et le gouvernement dû par décret du 27 Mars 1894 prescrire que l'arrêté préfectoral autorisant l'ouverture d'un abattoir public devrait en même temps fixer le périmètre dans lequel les tueries particulières cesseraient d'exister. Cette dernière solution ne donna pas encore satisfaction ; on remarqua, en effet que, sui-

vant la situation topographique, l'abattoir public pouvait se trouver édifié à la limite du territoire communal, partant qu'il demeurerait possible d'ouvrir sur le territoire de la commune limitrophe des tueries particulières permettant aux bouchers de la localité pourvue d'un abattoir de délaissér celui-ci pour s'approvisionner en viandes près de ces tueries privées.

A première vue, on ne voit pas l'inconvénient que cette solution pouvait présenter. L'abattoir public, n'est pas, nous le verrons un établissement industriel, productif de revenus, dont il soit nécessaire de protéger le fonctionnement contre la concurrence ; il ne détient pas, en droit du moins, le monopole de l'abatage, il n'est pas jusqu'ici non plus destiné à titre exclusif à assurer la sauvegarde du consommateur et à réaliser le contrôle de la salubrité des viandes. De leur côté, les tueries particulières, tout comme l'abattoir public sont rangées parmi les établissements classés ; leur ouverture est subordonnée à l'accomplissement des mêmes formalités, des mêmes enquêtes destinées à protéger le voisinage contre les inconvénients qu'elles peuvent présenter : leur fonctionnement donne lieu à la même surveillance ; bref, ces deux groupes d'établissements ne présentent donc aucune différence qui puisse permettre de justifier une distinction de régime.

Les hygiénistes résolurent cependant de démontrer qu'il y avait une différence profonde entre la tuerie particulière et la tuerie collective ; c'est volontairement que nous employons ici cette expression. Continuant leur campagne, mettant à profit certains événements infini-

ment regrettables, ils agirent avec une extrême énergie tant près du Parlement que près du Comité consultatif d'hygiène publique de France (1) pour faire admettre que la tuerie particulière constituait un véritable contre-sens aux principes de l'hygiène publique, un réceptacle de microbes de toute nature, un obstacle insurmontable à la salubrité de l'alimentation d'origine carnée. Ils montrèrent que certaines maladies ne trouvaient leur cause que dans la manipulation des viandes abattues dans ces tueries ; que pour trouver des organes malades que l'abattoir n'aurait pu procurer, il suffisait de s'adresser à elles ; que les moutons atteints de fièvre charbonneuse, les porcs atteints de ladrerie passaient nécessairement chez elles avant d'inonder le marché de la viande malsaine, etc... Le hasard voulut que des événements douloureux viennent alimenter malheureusement cette attaque : les intoxications du camp d'Avord de 1889, celles d'Abbeville en 1894, l'affaire dite des scandales de l'Est, un peu plus tard, amplifiés, parfois même dénaturés, ne firent qu'appuyer cette campagne qui se poursuivait au cri de : suppression des tueries particulières (2).

Loin de nous la pensée de vouloir résister à cette attitude. Nous la tenons au contraire comme parfaitement légitime, du moins en tant que l'on envisage certaines

(1). Voy. notamment les rapports et article de CHAUVEAU, 15 Juillet 1891, de NOCARD, *Rev. d'Hygiène*, 1893.

(2) *Cinquième Congrès International de Médecine Vétérinaire*, Paris 1889.

tueries particulières. Celles-ci justifient bien toutes les critiques, sont bien les lieux insalubres que l'on se plaît à décrire, sont bien organisées dans les conditions les plus contraires à l'hygiène ; mais pourquoi vouloir généraliser ? Pourquoi vouloir étendre l'anathème à toutes les tueries particulières ? Pourquoi les englober, toutes indistinctement dans la même réprobation ? Ne devrait-on pas, au contraire, limiter ces critiques aux seules tueries clandestines, à celles qui échappent au contrôle prévu par la loi, à celles qui naissent et vivent en dehors à la surveillance de l'autorité ? Comment prétendre atteindre les autres, celles qui ont satisfait à toutes les formalités légales, qui se soumettent à toutes les vérifications, qui fonctionnent ouvertement, à la connaissance de tous, sans rien dissimuler des actes qui s'y accomplissent.

La tuerie particulière constitue une industrie libre dans les limites assignées par la loi, au même titre que tout autre. Les intérêts qu'elle met en cause sont non moins dignes de retenir l'attention que tout autre intérêt privé ; ils le sont même peut-être davantage en ce sens que la suppression demandée par les hygiénistes ne serait compensée par une réparation quelconque du préjudice causé. Il ne peut s'agir ici, en effet, d'une expropriation proprement dite, mais d'une simple interdiction par la voie administrative, la voie réglementaire. Aucune indemnité ne devrait donc normalement être accordée comme réparation du préjudice causé par cette mort sans phrase. Est-ce bien là le résultat que poursuivaient les hygiénistes et peut-on

vraiment se rallier sans hésitation à leur campagne, si légitime qu'en soit le point de départ.

Le législateur ne semble pas l'avoir pensé, jusqu'ici du moins. Reprenant dans l'article 2 de la loi du 8 Janvier 1905 sur les abattoirs l'idée qui dominait le décret du 27 mars 1894 dans ses dispositions relatives aux tueries particulières, il répéta une seconde fois que la mise en activité d'un abattoir public devait entraîner de plein droit la suppression des tueries et, triperies particulières situées dans le périmètre déterminé par arrêté préfectoral, et la pensée qui inspire ce texte apparaît clairement à la lecture de M. Noulens : « Les tueries particulières, écrit-il, peuvent se créer librement comme par le passé ; elles restent soumises au contrôle de l'autorité préfectorale chargée de leur appliquer les règles d'inspection et de surveillance qu'exige l'intérêt de l'hygiène publique ». Voilà la seule réponse que l'on peut faire pour défendre les tueries particulières contre les attaques des hygiénistes. Industrie libre, mais réglementée, donc soumise à toutes les surveillances prescrites par la loi et que l'autorité voudra bien exercer ; la tuerie particulière a le droit de vivre comme tout autre. Cette solution s'impose au nom du principe de la liberté du commerce et de l'industrie car on ne peut songer à rétablir ce qui existait avant 1838 : le monopole de l'abatage au profit de l'abattoir public. Le législateur semble bien avoir eu cette opinion sur la question, et on pourrait retrouver la preuve dans le sort qu'il réserve en 1905 à la proposition Vaillant, en

1910 à la proposition Normand et en 1921 au projet déposé par le gouvernement.

Cependant l'on doit comprendre que l'idée qui précède, si officielle qu'elle puisse paraître, ne peut se défendre qu'à la condition que l'autorité compétente puisse exercer un contrôle efficace non seulement au point de vue du bon ordre public, de la tranquillité, mais encore et surtout au point de vue de la salubrité de l'alimentation.

Ce contrôle existe-t-il réellement, avec toute l'énergie désirable ? C'est ce que nous allons rechercher.

POLICE DE LA SALUBRITÉ DES VIANDES. — Parallèlement à l'évolution que nous venons d'esquisser pour l'Abattoir public, il importe de se rendre compte du développement du contrôle de la salubrité des viandes. Ce souci en effet s'imposa dès les temps les plus reculés : certains prétendent qu'il est possible d'en trouver la trace dans les principes religieux (1). Sans contester le bien fondé de cette opinion, notre intention n'est pas de remonter à une époque si lointaine et nous pensons qu'on nous excusera de ne faire porter nos investigations que sur la fin du moyen-âge.

Sur le règne du Roi Jean, un édit du 30 janvier 1350, résumant les dispositions contenues dans les Chartres communales, donnait aux bouchers-jurés mission d'inspecter les viandes exposées et de s'assurer de leur bon

(1) CHICON, *Le Contrôle Administratif des Viandes*, 1923, page 3.

état de conservation. Ce que ce texte avait en vue c'était le contrôle de la salubrité de la viande considérée seulement comme denrée périssable.

Le même souci domine exclusivement les lettres patentes de 1415, en joignant de ne vendre que des denrées bonnes, loyales et marchandes. On le retrouve également dans les lettres patentes du 14 janvier 1475 qui créaient la corporation des charcutiers jusque là confondue avec celles des « oyers ».

Il faut attendre 1586 pour voir se manifester une tendance nouvelle. Elle apparaît notamment dans les statuts de Henri II qui prescrivent, pour la première fois, de s'inquiéter de l'état sanitaire des animaux. En particulier les statuts de 1586 ordonnaient une visite attentive des animaux chez les bouchers, et la même tendance s'affirma peu après dans un arrêt du Parlement statuant à l'égard de la race porcine.

L'ancienne monarchie française ne fit que persévérer dans la voie précédente et, encore à la veille de sa chute, c'est la préoccupation qu'elle témoigne. Les lettres patentes du 1^{er} juin 1782 en font foi, ainsi qu'une véritable législation sanitaire en date du 16 juillet 1784 qui prescrivait des mesures préventives contre certaines maladies contagieuses atteignant le bétail, obligeant à la déclaration, à la visite des animaux malades ou suspects et autres mesures de précautions édictées sous des peines sévères.

Pendant l'ancienne royauté, on s'inquiéta, donc non seulement de la salubrité de la viande que pouvaient

compromettre les altérations post-mortem du muscle, mais encore de l'état pathologique de l'animal.

Cependant nous n'avons pu découvrir nul texte visant directement le contrôle de la viande abattue. Ce souci n'avait-il pas encore retenu l'attention ? Nous ne le croyons pas.

Jusqu'à la révolution de 1789, en effet, le commerce s'exerçait sous la forme corporative et cette forme avait imprimé son sceau d'une façon particulièrement énergique sur le commerce de la viande, au XII^e siècle déjà, et certainement, à une époque bien antérieure (1).

La communauté des bouchers comptait parmi les plus puissantes et les plus fermées, soumise à une réglementation minutieuse, même excessive, cette profession ne pouvait s'exercer que conformément à la discipline élaborée par le Chef de la corporation, par le maître des maîtres-bouchers et cette soumission à la réglementation corporative se trouvait même appuyée par un pouvoir juridictionnel exercé par le maître de la corporation sur tous les membres de celles-ci. Dès lors, on doit estimer que l'absence de dispositions visant le contrôle de la viande abattue, ainsi que les textes cités plus haut semblent en témoigner, n'était qu'une simple apparence. Ce contrôle existait nécessairement et d'une façon aussi rigoureuse qu'inéluctable : il était assuré par la réglementation professionnelle,

(1) J. PETIT, Une ancienne Corporation et ses survivances : *La Corporation de Messieurs les Bouchers de Limoges*, Paris, 1906.

élaborée au sein de la corporation, et qui régissait l'exercice de la profession au point de vue technique, comme contre partie, peut-on dire, des privilèges accordés à la corporation. On comprend dès lors comment les textes généraux, tels que arrêts du Parlement, lettres patentes et autres, pouvaient négliger ces dispositions spéciales : question d'ordre essentiellement technique et professionnelle ; leur solution était laissée au pouvoir corporatif et était assurée de façon d'autant plus énergique qu'elle émanait de gens de métier, exerçant une discipline rigide sur les membres de la corporation, désireux avant tout de justifier les prérogatives attachées à leur groupement.

Pour rester toutefois dans la réalité historique, en même temps que pour expliquer la modification profonde qui allait en 1789 affecter ce régime, il importe de remarquer qu'à la fin de l'ancienne Royauté, l'organisation corporative ne répondait plus au tableau qui précède, à cette conception d'ordre et de discipline professionnelle qui l'avait jusqu'alors caractérisée. Cette formation puissante s'était peu à peu désagrégée et quelques années avant la Révolution, la corporation n'était plus que l'apanage de quelques privilégiés : le régime corporatif n'apparaissait plus qu'une mêlée générale où luttaient les titulaires des maîtrises contre les prétentions au libre exercice des métiers.

En 1776, un ministre prévoyant s'était rendu compte de cette désorganisation, et, dans un édit du mois de février de cette année, Turgot avait aussi proposé la fin de ce régime corporatif. Louis XVI ne voulut pas suivre

ce sage conseil de son ministre et obligea celui-ci à abandonner le pouvoir. Mais quelques années plus tard, le législateur révolutionnaire allait reprendre l'idée, en dénaturant cependant la véritable portée par le style emphatique et lapidaire si cher à cette époque.

Dans les fameux libellés philosophiques qui ont nom de déclaration des droits et qui constituent le prologue des constitutions révolutionnaires, on lit en effet : « Nul genre de travail, de culture, de commerce ne peut être interdit à l'industrie des citoyens ».

On ne peut méconnaître que cette formule trouve son précédent dans l'article 7 du décret des 2-17 mars 1791 qui reprenant simplement le projet de Turgot, avait pour but essentiel de remplacer les anciens droits de maîtrise, de jurande, et autres, inhérents à l'existence des anciennes corporations, par une nouvelle imposition atteignant le commerce, celle des patentes. Toutefois, le décret de Mars 1791 fut suivi trois mois à peine sa publication d'une loi de circonstance en date des 14-17 juin 1791, connue sous le nom de loi « Le Chapelier » et qui, sacrifiant aux idées individualistes d'Adam Smith, eut pour effet d'interdire tout groupement professionnel.

Autrement dit, le résultat obtenu fut d'organiser une individualisation des travailleurs se substituant à l'ancien régime professionnel et corporatif. Se rendit-on nettement compte des conséquences de cette nouvelle formule qui prit le nom de liberté du travail, véritable et profonde révolution, du moins pour certains métiers, plus particulièrement pour celui qui nous

occupe ici ? Ayant ainsi supprimé l'ancienne discipline corporative, par quoi allait-on la remplacer ? Ayant aboli le contrôle professionnel de la salubrité des viandes, prévoyait-on un moyen efficace d'y suppléer ?

Le législateur révolutionnaire ne se désintéressa pas de cette question ; nous voulons le croire du moins, mais il la solutionna d'une façon qui ne peut paraître que bien imparfaite. En effet, les décrets du 14 décembre 1789 et du 19 Avril 1790 sur la constitution des municipalités disposent : « Les fonctions propres au pouvoir municipal sont.... de faire jouir les habitants des avantages d'une police, notamment de la propreté, de la salubrité, de la sûreté et de la tranquillité des rues, lieux et édifices publics. » C'est tout et ce sont ces termes vagues qui devaient fonder les pouvoirs accordés aux municipalités touchant la salubrité des viandes.

Quelle compétence pouvait présenter la nouvelle autorité municipale pour exercer l'équivalent de l'ancienne discipline professionnelle et corporative ? Les reproches qui lui ont été adressés à cet égard sont trop connus pour qu'il soit besoin de les rappeler ici. Cependant nous croyons bon de signaler un fait historique qui vient à leur appui.

Dès le Consulat, en effet, on vit reparaître la conception de l'ancien régime, et à Paris, au moins, la corporation des bouchers, sans doute en une forme altérée et sous un autre nom revit le jour à tel point qu'une ordonnance royale du 18 Octobre 1825 limita le nombre des personnes pouvant exercer cette profession, et

organisa une sorte de syndicat de la boucherie. Cela répondait tellement à un besoin professionnel et s'imposait avec une force tellement évidente, que l'autorité centrale dut même bientôt intervenir pour éviter des pratiques trop opposées aux principes de la période révolutionnaire, et le 22 Novembre 1825 une instruction ministérielle dut rappeler aux préfets que la limitation par les maires du nombre des bouchers et l'organisation plus ou moins avouée de syndicats de la boucherie, devaient être tenues comme mesures illégales.

En réalité, il fallut attendre près d'un demi-siècle après la Révolution Française pour voir le principe posé en 1789 recevoir sa réelle application dans le décret du 24 Février 1854.

Lorsque trente ans plus tard, la loi du 5 Avril 1884 donna sa forme actuelle à l'administration locale, le législateur s'inspirant manifestement des principes de l'époque révolutionnaire, ne tint pas compte de la modification qui s'était réalisée en 1854 dans le régime de la boucherie. Il ne jugea même pas nécessaire de préciser dans la loi qu'il vota les points sur lesquels les pouvoirs de police en matière de salubrité, confiés à l'Officier Municipal, pourraient s'exercer. L'article 97 de la loi précitée dispose seulement : « La police municipale a pour objet d'assurer le bon ordre, la sûreté, et la salubrité publiques. Elle comprend notamment... 5° l'inspection sur la fidélité des denrées qui se vendent au poids ou à la mesure et sur la salubrité des comestibles exposés en vente ». C'est presque la reproduction littérale de la disposition de l'article 3, paragraphe 5, titre XI de la loi des 16-24 Août 1790.

Si l'on ne tenait compte que de la disposition qui précède on pourrait croire que le contrôle de la salubrité de la viande est un service obligatoire pour les Municipalités. L'insalubrité, en effet, pouvant engendrer des désordres matériels comme moraux qui seront nécessairement contraires à l'ordre public dont le maintien est l'objet de la police administrative, la police de la salubrité devrait s'affirmer comme une fonction dont l'exercice s'impose au représentant de la commune. Celui-ci devrait normalement mettre en œuvre les pouvoirs qu'il détient toutes les fois qu'il se trouve dans une situation justifiant leur emploi.

Cette solution semblerait même s'imposer d'autant plus que l'article 99 de la loi municipale ajoute aux prescriptions que l'on vient de voir : « Les pouvoirs « qui appartiennent au maire, en vertu de l'article 91 « ne font pas obstacle aux droits du Préfet de prendre « pour toutes les communes du département où plusieurs d'entr'elles et dans tous les cas où il n'y aurait « pas été pourvu par les autorités municipales, toutes « mesures relatives au maintien de la salubrité, de la « sûreté et de la tranquillité publiques. Ce droit ne « pourra être exercé par le Préfet à l'égard d'une seule « commune qu'après une mise en demeure au Maire « restée sans résultat. »

Ainsi, le Maire chargé par la loi d'exercer les pouvoirs de police municipale serait obligé de satisfaire à cette mission, à peine de voir le préfet, sur simple mise en demeure, se substituer à lui.

Cette interprétation nécessite cependant certaines remarques qui sont autant de réserves.

S'agissant de règlements de police relatifs à l'hygiène, l'action du Maire par la voie réglementaire ne peut justifier l'exercice du pouvoir préfectoral de suspension ou d'annulation que dans le seul cas d'illégalité, hypothèse qui ne peut guère se réaliser pratiquement au regard des prescriptions si générales de la loi de 1884 visant la police de la salubrité.

De plus et en fait, l'autorité préfectorale n'usera presque jamais des pouvoirs de contrôle qu'elle détient, parce qu'elle craindra d'imposer aux communes des charges auxquelles leur budget ne saurait satisfaire.

Enfin, la police municipale, bien que constituant la partie la plus importante de la police générale par son domaine comme par le nombre des hypothèses ou son intervention se justifie, constituait, du moins jusqu'en 1702, un ensemble de pouvoirs dont l'exercice reste purement facultatif pour les Maires ; ceux-ci ne pouvaient être contraints par l'autorité supérieure, et soit ignorance, soit pour ne pas froisser certains intérêts particuliers, le plus souvent ils négligeaient d'exercer ces pouvoirs. Du moins en était-il ainsi dans toutes les hypothèses où le législateur n'avait pas jugé nécessaire de voter une loi spéciale visant les cas pour lesquels le maire devrait utiliser son pouvoir de police.

On ne doit pas être surpris du nombre restreint de questions qui motivèrent l'intervention du législateur dans le sens précédent du moins jusqu'à une époque toute récente, laquelle marque un tournant décisif ainsi qu'on va le voir. Dans le domaine de l'hygiène publique notamment on dut avancer avec une extrême

prudence et poser minutieusement les ordres ou les défenses qu'il était possible de faire passer dans le domaine législatif. On pouvait, en effet, porter atteintes graves à des prérogatives profitant aux individus depuis 1789 (liberté individuelle, droit de propriété, inviolabilité du domicile, liberté du commerce) et que l'on considérait, comme des droits appartenant à tout citoyen. Le législateur n'abordait donc ces questions qu'avec une grande prudence, préférant les laisser aux soins de l'autorité administrative, plus proche des difficultés que son action pouvait solutionner et mieux placée pour adopter les mesures à prendre aux espèces qui se présentaient à elles. En agissant ainsi le législateur s'en remettait au pouvoir de police locale du soin d'édicter les mesures nécessaires à la protection de l'intérêt public ; mais, en même temps, il laissait pleine liberté à cette police pour se déterminer pour l'action ou pour l'inaction dans les espèces qui se présentaient à elle.

Or, par la loi du 15 Février 1902, une modification importante fut apportée dans la politique suivie jusqu'alors. Elle fut motivée par le désir de combler les lacunes présentées par la loi du 13 Avril 1850 qui accordait à l'autorité municipale des pouvoirs spéciaux visant les logements insalubres. Le législateur voulut mettre fin à la latitude dont jouissaient les maires, touchant l'exercice de leur pouvoir réglementaire en matière de police de la salubrité et les protéger en même temps contre les solutions jurisprudentielles, protectrices des droits individuels, qui rendaient leur

intervention à peu près inefficace chaque fois qu'ils voulaient prendre des mesures sanitaires à l'encontre des immeubles.

Cette loi de 1902, supprima, en un certain sens, le caractère facultatif de la police de l'hygiène, elle transforma ce service pour en faire en quelque sorte un service mixte, à la fois départemental et communal, dirigé en même temps par le Préfet et par le Maire, et possédant un ensemble d'organes consultatifs : Conseil supérieur d'hygiène publique de France, Conseils d'hygiène départementaux, Commissions sanitaires et enfin seulement bureaux d'hygiène. De plus, elle rendit obligatoire l'exercice du pouvoir réglementaire par le Maire en imposant à toute commune, quelque soit son importance, d'avoir un règlement sanitaire établi par l'officier municipal, après avis du Conseil Municipal, et visant les matières suivantes : mesures à prendre pour préserver ou faire cesser les maladies transmissibles visées par la loi ; prescriptions destinées à assurer la salubrité des maisons, des voies privées, des logements en garni, plus particulièrement alimentation en eau potable et évacuation des matières usées.

Ce règlement sanitaire qui présente le caractère obligatoire, offre cet avantage de pouvoir adopter pour chaque commune les prescriptions qu'il contient aux situations de fait réunies dans l'agglomération à laquelle il s'applique, chose que ne pouvait faire la loi elle-même. Mais il faut remarquer, que, s'il vise certaines maladies transmissibles le règlement sanitaire ne s'étend pas cependant à toutes les causes d'insalubrité, et qu'on ne peut se réclamer de la loi que pour les hypo-

thèses expressément visées par elle. Pour tout ce qu'elle ne vise pas, il faut s'en remettre à l'action de l'autorité administrative utilisant les pouvoirs de police qu'elle possède soit à titre de pouvoirs généraux, soit à titre de pouvoirs spéciaux à elle conférés par un texte de loi.

Or, contrairement à ce que l'on croit parfois, il ne semble pas que le règlement sanitaire puisse comporter des dispositions relatives à la salubrité des viandes.

Il en résulte que pour tout ce qui concerne la salubrité des viandes, le régime actuel demeure identique à ce qu'il était avant la loi du 15 février 1902 : autrement dit, il se caractérise par la liberté absolue laissée à l'autorité municipale et lui donne faculté sans réserve de prendre ou de ne pas prendre les mesures nécessaires à la protection des consommateurs.

Aucune obligation pour la commune, ni dans l'exercice du pouvoir de police, ni en ce qui concerne les dépenses nécessitées par le fonctionnement de ce service lesquelles demeurent essentiellement dépenses facultatives que l'autorité préfectorale ne peut inscrire d'office au budget communal ; tel est le premier résultat du régime actuel.

Il en est encore un autre, plus grave peut-être ; chaque fois que le Maire veut agir, il doit déterminer lui-même le sens de son action d'après sa seule appréciation des faits contre lesquels il veut s'élever, sans pouvoir invoquer un texte quelconque sous la protection duquel il puisse placer les mesures qu'il édicte. Seule, la loi du 5 avril 1884 peut être invoquée par lui, et l'on a vu combien les termes généraux et imprécis qui caractérisent la rédaction de son article 97 permettent de

divergences dans l'appréciation de l'opportunité des mesures à édicter. On peut dire que chaque fois que le maire utilise les pouvoirs de police qu'il tient de la loi pour assurer la salubrité de la viande, il peut craindre de voir les mesures qu'il prend faire l'objet d'un recours fondé sur la violation d'une liberté quelconque : liberté du commerce ou droit de propriété.

Ainsi, dans son intervention, dont le résultat devait répondre à celui des mesures si énergiques commandées autrefois par l'exercice des pouvoirs inhérents à l'ancienne discipline corporative, le maire se trouve limité par les prétentions plus ou moins justifiées, de ceux là même qui peuvent compromettre le bon ordre public.

Il est vrai qu'une loi, celle du 21 juin 1898, dispose dans son article 63, que les communes pourvues d'Abattoirs, public ou privé, doivent préposer un ou plusieurs vétérinaires pour l'inspection des animaux, et prévoit l'établissement d'une taxe pour couvrir cette dépense. Mais cette disposition qui se trouvait déjà dans le décret du 22 juin 1882, se rapporte à la police sanitaire et non à la salubrité ; elle ne vise que certaines maladies contagieuses atteignant les animaux, et seulement les mesures prophylactiques destinées à éviter la contamination du cheptel sain. La préoccupation de la santé publique n'intervient donc ici qu'à titre tout à fait incident et les vétérinaires chargés du service de l'inspection n'ont pas à se préoccuper de la valeur alimentaire de la viande, ni de son insalubrité. Sans doute l'observation obligatoire de la prescription sus-visée permet de sauvegarder dans une certaine mesure l'hygiène publi-

que en interdisant la mise en vente des viandes provenant d'animaux atteints de certaines maladies contagieuses, et la police sanitaire peut poursuivre son action jusqu'à l'autopsie de l'animal. Mais c'est toujours et uniquement dans le même but : la protection du cheptel ; quoique puisse dire la circulaire du 25 juillet 1908, cette police ne peut satisfaire complètement à l'hygiène publique parce qu'elle ne peut prévenir que partiellement la mise en vente des viandes insalubres.

On ne peut cependant critiquer la tentative louable qui a été faite pour avantager la police de la salubrité à la faveur de la police sanitaire. Mais il faut reconnaître sans détour l'échec que l'on a essuyé dans cette voie, non pas à raison d'une opposition de principe entre ces deux polices, mais parce que la Prophylaxie de certaines maladies contagieuses n'a rien à voir avec la reconnaissance de la valeur alimentaire d'une viande.

En fait comme on l'a dit (1), ce qui manque en l'état actuel de la police de la salubrité, c'est une base légale précisant les circonstances dans lesquelles elle doit se manifester et les moyens qu'elle doit employer ; c'est parce que cette police n'est pas rangée dans les matières régies par le règlement sanitaire imposé à toute commune par la loi du 15 Février 1902, et qu'elle ne peut cependant s'appuyer sur les dispositions d'une loi spéciale prescrivant les mesures à prendre, qu'elle risque de demeurer inefficace dans ses effets ; elle est

(1) RENNES. *Traité de l'Inspection des Viandes*, 1910, p. 343.

restée sous le régime de liberté et d'affranchissement complet à toute sujétion dominant son activité et c'est pourquoi elle se trouve aujourd'hui inefficace et impuissante en tant de circonstances.

Faut-il souhaiter qu'une loi spéciale intervienne pour donner aux municipalités les armes qui leur fait défaut ? Doit-on au contraire, comme on s'y est efforcé, confier la police de la salubrité conjointement à l'autorité municipale et à l'autorité préfectorale ? Nous ne pensons pas que la solution désirable puisse être trouvée dans l'une ou l'autre de ces deux directions. Une loi spéciale serait ou bien inefficace parce que conçue en des termes trop généraux et partant ne résolvant pas les difficultés en face desquelles peuvent se trouver les maires, ou bien risquerait d'aborder trop directement les questions de détail qui ne peuvent être solutionnées qu'en tenant compte des situations de fait en face desquelles on peut se trouver. Il serait infiniment plus simple, pensons-nous, d'utiliser les moyens qui existent et d'ajouter simplement à l'article 1^{er} de la loi du 15 Février 1902 un troisième paragraphe visant les précautions à prendre et les prescriptions à édicter par chaque municipalité pour assurer la salubrité de l'alimentation en ayant exclusivement recours à la science des Docteurs-Vétérinaires et en s'appuyant sur le règlement sanitaire que cette loi impose à toute commune. Ainsi les mesures que pourraient prendre les maires seraient adaptées aux besoins de l'agglomération dans laquelle elles doivent être appliquées.

Quant à l'intervention de l'autorité préfectorale, si

désirable qu'elle puisse être, elle ne deviendra utile que le jour où ayant réalisé la réforme précédente, on aura donné à cette autorité, comme à l'autorité locale, une base légale permettant d'assurer l'efficacité et l'opportunité des mesures qu'elle peut être amenée à prendre.

Tant que la solution qui vient d'être indiquée n'aura pas été adoptée, il nous paraît évident que la police de la salubrité des viandes, remise aux mains des maires, demeurera à peu près dénuée de tout effet. Cette opinion catégorique ne doit pas, pensons-nous, émuouvoir, car il paraît évident qu'en deux circonstances au moins le législateur lui-même ait eu une pensée identique. Voici les circonstances auxquelles nous venons de faire allusion.

L'article 97 de la loi du 5 Avril 1884 avait confié aux Maires le soin de prévenir les fléaux calamiteux et parmi ces derniers plus particulièrement, les épizooties. C'était mission de police sanitaire, antérieurement régie par la loi du 21 juillet 1881 qui reprenait elle-même les dispositions de la loi des 16-24 Août 1790. Or, cette police sanitaire ne tarda pas à se séparer de la police municipale. Sans doute la loi du 21 Juin 1898 la met à la charge des communes, créant pour celles-ci l'obligation d'assurer l'inspection des marchés à bestiaux et des foires, et de préposer pour ce service un ou plusieurs vétérinaires-inspecteurs nommés par le Maire. Si même la charge ainsi créée est trop lourde pour le budget municipal, la commune a l'obligation de constituer avec les communes voisines un syndicat

qui aura la possibilité de couvrir la dépense à l'aide d'une taxe perçue par tête d'animal. A défaut de ce faire, la tenue des foires et marchés sera suspendue. Mais cette inspection sanitaire n'a pour but que de rechercher les maladies contagieuses telles que les vise l'article 29 de la loi précitée ; les animaux atteints de ces maladies souvent transmissibles à l'homme doivent être écartés du marché. Sans doute en éliminant les bestiaux contagieux ou suspects, l'inspection sanitaire des marchés coopère au service de la salubrité ; elle empêche la mise en vente de certaines viandes insalubres comme le dit une circulaire ministérielle du 25 juillet 1908. Devait-on cependant limiter ainsi sa mission et, police municipale par essence, ne devait-elle pas inspecter tous les animaux susceptibles de fournir une viande malsaine, qu'il soit contagieux ou non ? On pourrait le prétendre, mais il faut reconnaître que ce service de l'inspection des foires et marchés non seulement limite son activité à la recherche des animaux contagieux, mais s'est encore détaché peu à peu de l'autorité municipale et est devenu surtout depuis la création du service départemental des épizooties, un service mixte relevant de l'autorité locale comme de l'autorité centrale, beaucoup plus même de cette dernière autorité.

De même, on le sait, la loi du 5 avril 1884 range parmi les pouvoirs de police du Maire, l'inspection de la fidélité du débit des denrées vendues au poids ou à la mesure. Malgré cette disposition expresse, lorsque la loi du 1^{er} Août 1905 vient compléter la loi du 27 Mars

1851 et édicter de nouvelles mesures concernant les fraudes et les falsifications, et plus particulièrement l'exposition, la mise en vente ou la vente de denrées alimentaires corrompues ou toxiques, on ne jugea point opportun de laisser à la police municipale le soin d'assurer le respect des dispositions nouvelles et l'on s'empessa de créer un nouveau service des fraudes qui, loin d'être un service municipal, est un service d'Etat placé sous l'autorité des Ministres de la Justice, de l'Agriculture, du Commerce et de l'Industrie et composé des agents les plus divers : commissaires de police, agents des contributions indirectes, inspecteurs des halles, foires et marchés, employés d'octroi, enfin vétérinaires sanitaires et depuis le décret du 22 Janvier 1919, vétérinaires départementaux ; de sorte que ce service échappe totalement à l'action des municipalités.

Ainsi, pour ce qui concerne du moins l'exposition ou la vente de viandes corrompues, deux polices distinctes existent côte à côte relevant de deux autorités différentes, s'ignorant le plus souvent mutuellement au lieu de coordonner leur action.

Cette pratique mérite de retenir d'autant plus l'attention lorsque l'on fait état du sens large assigné par la jurisprudence à ce qualificatif « corrompu ». En ce qui concerne la viande et bien que cette expression ne peut viser normalement que les viandes putréfiées la Cour de Cassation décide qu'est corrompue la viande d'animaux morts de maladies ou d'animaux abattus en cours de maladies, celle de mauvaise qualité au point

de vue alimentaire, comme celle provenant d'un animal atteint d'étiisie ou infecté de tuberculose. Autrement dit, d'après cette jurisprudence, viande corrompue est à peu près synonyme de viande malsaine.

On voit à quel point la confusion s'affirme entre le service des fraudes et la police de la salubrité, peut-être serait-il plus juste de dire, combien les pouvoirs de police du maire ont paru insuffisants en ce qui touche la salubrité de la viande puisque les lois précitées et après elles, la jurisprudence, aboutissent à ce résultat de créer un service qui fait double emploi avec la police municipale de la salubrité et de permettre que dans leurs manifestations, ces deux services, cependant essentiellement distincts, arrivent à confondre leur action au point que l'on vient de voir.

La conclusion s'impose ; en négligeant de préciser, dans la loi du 5 avril 1884, la nature et les caractères des pouvoirs de police accordés au maire en matière de salubrité, en ne visant pas expressément la nature des contrôles que ces pouvoirs permettaient d'exercer et les moyens qu'ils pourraient mettre en œuvre, en oubliant surtout que leur utilisation normale impliquait essentiellement une compétence technique qui à défaut d'être professionnelle, devait être forcément guidée et suivie, le législateur a condamné lui-même à l'impuissance la police de la salubrité de la viande.

Cette conclusion permet de dégager le véritable caractère de la campagne que nous avons signalée au cours de ce chapitre, et qui a pu paraître si étrangère à notre sujet, celle qui a pour objet les tueries particu-

lières. Si les hygiénistes ont déclenché une attaque si énergique contre ces industries, ce n'est pas tant parce qu'elles constituent en elle-même un danger pour la salubrité publique, ni parce que leur survivance apparaît comme un contre-sens au regard de l'Abattoir public, affecté des caractères qui lui donnent une évolution historique qu'à raison de l'insuffisance notoire de la police de la salubrité, et de l'impossibilité ou cette police se trouve de discerner les viandes émanant des tueries clandestines et inavouables de celles provenant des tueries légalement créées exerçant leur métier ouvertement et normalement, sous la surveillance de tous les contrôles qui voudront bien se révéler.

Suppression des tueries clandestines, nous l'acceptons et serons les premiers à le demander : suppression des tueries particulières, nous ne pouvons l'admettre parce que mesure inconciliable avec le caractère originaire de l'Abattoir Public, simple groupement des opérations d'abatage, contraire aussi à son fonctionnement utilitaire ainsi que nous le verrons plus loin, contraire enfin et surtout au grand principe qui doit être respecté, aujourd'hui plus que jamais, celui de la liberté du travail. Réglementation, d'accord. Interdiction ou suppression, nous ne pouvons l'accepter.

CHAPITRE III

L'INSPECTION DE LA SALUBRITÉ DES VIANDES ET L'ABATTOIR MODERNE.

Compétence technique du personnel de l'inspection de la salubrité

Il est admis communément que l'inspection de la salubrité des viandes doit être remise aux mains des techniciens si l'on veut que son action soit efficace. C'est ce qu'affirmaient Bouley et Nocard : « En principe, disaient-ils l'inspection des viandes de boucherie ne devrait être confiée qu'à des hommes compétents, c'est-à-dire aux vétérinaires, que leurs études spéciales, théoriques et pratiques ont seuls mis à même de connaître les lésions et les symptômes particuliers à chaque maladie ». La même pensée se dégagait également au X^e Congrès International d'Hygiène et de démographie tenu en 1900 : « L'Inspection des viandes, affirma-t-on, ne peut offrir les garanties désirables si elle n'est confiée exclusivement aux vétérinaires seuls quali-

fiés, d'autre part, pour intervenir dans les constatations en matière de saisie, surveiller les marchés et foires à bestiaux, diriger les abattoirs et exercer le contrôle indispensable du service d'inspection des communes... »

On remarquera l'étendue du rôle que cette dernière opinion assigne au vétérinaire et il nous sera permis ici d'envisager sa mission sous un aspect moins étendu en estimant avec Bouley et Nocard, que, pour assurer un contrôle sérieux de la salubrité des viandes de boucherie, il importe avant tout d'en remettre l'exercice à une compétence technique.

C'est du reste une conséquence commandée par les brèves indications que nous avons données au début de cette étude sur l'examen des viandes. On n'a pu oublier leur conclusion normale qui est que l'inspection des viandes abattues exige des connaissances spéciales approfondies.

On estime, de façon générale, qu'il serait téméraire de compter uniquement pour assurer le bon exercice de cette fonction sur les connaissances acquises près de nos grandes Ecoles Vétérinaires et qu'il est désirable de les voir compléter par un enseignement pratique. On a même prétendu qu'il faudrait annexer à nos Ecoles un Abattoir ou les Etudiants Vétérinaires pourraient acquérir, sous la direction de leurs professeurs, les notions pratiques, indispensables en même temps que la sûreté de diagnostic nécessaire dans leur future mission ; ce désir a été réalisé à l'Ecole d'Alfort où existe un petit abattoir annexe qui permet de donner un enseignement technologique.

Certains pays étrangers ont de même satisfait à cette nécessité professionnelle par un autre procédé, peut-être plus efficace : ils exigent des candidats aux fonctions d'inspecteur d'abattoir un stage de plusieurs mois dans un grand établissement de ce genre. On conçoit en effet qu'il serait tout à fait insuffisant de confier ce poste à une personne capable de distinguer une viande saine d'une viande putréfiée : tout le monde pourrait le faire. Ce qu'il faut au contraire, c'est qu'il soit confié à un homme susceptible de se rendre compte, par le seul témoignage de ses sens, si une viande présente un aspect anormal et si l'on doit le soumettre à un examen plus approfondi.

Pour assurer un contrôle sérieux de la salubrité de la viande, il faut donc s'adresser non seulement à un homme du métier mais à un praticien. Les vétérinaires, seuls, semblent réunir les compétences nécessaires et encore sous réserve expresse qu'ils aient pu suivre assez longtemps la pratique de leur profession.

LE RECRUTEMENT DU PERSONNEL DE L'INSPECTION DE LA SALUBRITÉ. — On comprend donc, sans qu'il soit besoin d'insister davantage, les précautions qui s'imposent dans le recrutement du personnel de l'inspection de la salubrité si l'on veut que le contrôle dont il va être chargé donne les résultats qu'on est en droit d'en attendre.

Or il faut avouer que, dans notre pays, ce souci n'est point respecté.

Les inspecteurs des viandes, en effet, sont fonction-

naires communaux. Leur choix relève donc exclusivement de la libre décision du Maire car l'article 88 de la loi municipale dispose que l'administrateur local nomme à tous les emplois communaux et suspend ou révoque les titulaires de ces emplois. Les agents qui nous occupent sont donc à l'entière discrétion du maire sous la seule réserve des garanties générales qui pourront leur être assurées par le statut qui s'applique à eux.

Il serait désirable, semble-t-il, qu'une autorité supérieure ait le droit d'intervenir en semblable circonstance, et on pourrait être tenté de prétendre que c'est là le devoir de l'autorité préfectorale. Il n'en est rien, et préfet comme sous-préfet n'ont à donner leur agrément qu'au cas où l'on veut faire assermenter les agents dont il s'agit pour pouvoir attacher à leurs procès-verbaux un effet probant.

Cette formalité de l'agrément préfectoral a perdu beaucoup de son intérêt depuis que la loi du 28 décembre 1922 a supprimé le régime des indemnités pour abattage d'animaux atteints de tuberculose. Néanmoins subsiste cette anomalie que le personnel du service sanitaire doit recevoir l'agrément de l'autorité préfectorale par application de l'article 63 de la loi de 1898, alors que le personnel de la salubrité ne doit satisfaire à la même obligation que pour attacher une force probante aux procès-verbaux qu'il dresse. Serait-ce que l'inspection sanitaire a paru nécessiter des précautions qui ne s'imposeraient pas pour l'inspection de la salubrité ? Nous n'oserions l'insinuer, et pensons plutôt

qu'il faut voir là la conséquence d'une confusion, déjà signalée, entre les deux polices mises en cause : police de la salubrité et police sanitaire.

Avant la loi du 21 juin 1898, certains abattoirs se trouvaient placés sous la surveillance permanente d'un vétérinaire délégué, mais dont la seule mission était d'assurer l'inspection sanitaire ; l'article 63 de la loi précitée confirma simplement cette disposition du décret de 1882, ajoutant le droit pour la commune de se rembourser des frais ainsi causés par une taxe sur les animaux amenés à l'Abattoir. On a soutenu, non sans raison, que la loi du 8 Janvier 1905, implicitement au moins, étendit l'inspection sanitaire vétérinaire à l'abattoir, chargée de rechercher les maladies épizootiques, au contrôle sur la salubrité des viandes abattues : il faut l'accepter, sinon en considération des termes exprès de la loi, du moins en égard à ses travaux préparatoires. Cette loi a mis fin, mais pour l'Abattoir seulement, au dualisme qui existait antérieurement entre les fonctions du vétérinaire sanitaire d'épizooties et du vétérinaire hygiéniste d'alimentation. Cette conséquence toutefois, tirée encore une fois non du texte de la loi mais de ses travaux préparatoires, ne laisse pas moins subsister une confusion néfaste entre les deux polices. En dehors de l'abattoir, sinon au-dedans, ce sera en effet le régime du bon plaisir qui présidera à la désignation du personnel de la salubrité et pourra entraîner les plus fâcheuses conséquences ; or, comme l'a admis la Cour de Cassation, aucune condition ne s'impose légalement à l'autorité compétente dans le

recrutement du personnel de la salubrité ; le maire restant absolument libre de choisir qui lui plaît sous la seule réserve, uniquement morale, qu'il est désirable, sinon inéluctable qu'il fasse porter son choix sur une personne réunissant les qualités et compétences indiquées par Bouley et Nocard. On sait trop les multiples raisons qui se présentent si souvent de ne pas respecter ce devoir moral, pour qu'il soit utile de donner des exemples des infractions constantes qui en annihilent les heureux effets, surtout dans les communes de faible importance.

DÉTERMINATION DES POUVOIRS ATTRIBUÉS AUX AGENTS DE LA SALUBRITÉ. — Pour assurer l'exercice normal d'un service, il ne suffit pas de s'inquiéter du mode de désignation des agents qui vont y coopérer : il faut encore assurer une élaboration normale des règles d'où dépendront la nature et l'étendue des pouvoirs qui sont accordés à ces agents.

Nous venons de dire que le service de la salubrité des viandes devait être assuré par des compétences techniques. Mais ces compétences ne pourront assurer le résultat heureux que l'on attend de leur activité, si les pouvoirs qui leur sont donnés ne répondent pas à l'obtention de ce résultat. Qui va déterminer la nature et l'étendue de ces pouvoirs ?

Normalement à la base de toute fonction publique, se trouve un texte organique, loi ou règlement, déterminant l'ensemble des pouvoirs et devoirs attachés au poste détenu par l'agent. Nous avons déjà montré que,

dans le domaine législatif, nul texte semblable n'existe en ce qui concerne la salubrité des viandes, et que les dispositions si larges en même temps que si imprécises de l'article 97 de la loi du 5 avril 1884 ne peuvent être susceptibles d'assurer le résultat que nous envisageons. Quelle autorité va remplacer le législateur ? Ce sera simplement le maire qui, par arrêté municipal, aura pouvoir absolu et discrétionnaire de déterminer l'activité de l'agent et son domaine d'action.

Dans les grandes villes où existent des Abattoirs publics importants, cette autorité municipale, qui ne possède aucune compétence pour élaborer un règlement de cette nature, va pouvoir se documenter près d'une personne qualifiée : le vétérinaire de l'Abattoir Public jouera le rôle dévolu au Maire et préparera la réglementation que celui-ci ne fera qu'adopter dans l'arrêté qu'il publiera. Du moins en sera-t-il ainsi si la municipalité est aux mains d'une autorité sage et prudente. Le Vétérinaire Directeur de l'Abattoir, assure dans ce cas non seulement la direction de l'établissement et exerce souverainement la police sanitaire comme la police de salubrité ; s'il relève du contrôle du Vétérinaire Départemental, c'est uniquement pour la constatation des maladies contagieuses ; pour le contrôle de la salubrité des viandes au contraire, il est et doit être le maître tant en raison de ses connaissances techniques que par la nature de sa fonction. Il y aura dans ce cas toute garantie pour que les mesures qu'ils proposent soient sérieuses et efficaces et le contrôle de

la salubrité ne pâtira que rarement de la science universelle reconnue par hypothèse à l'officier municipal !

Au contraire, si l'on envisage, des communes moins importantes, pourvues d'un abattoir modeste ou même n'en ayant pas du tout, le maire ne pourra faire appel qu'à un simple préposé, receveur ou non, sans compétence technique, plutôt concierge de l'Abattoir qu'inspecteur de la viande, et qui ne pourra lui être d'aucun aide dans l'étude de la réglementation qu'il devrait élaborer.

Il ne pourra même pas trouver, près du Vétérinaire prévu par l'article 63 de la loi du 21 juin 1882, le secours qui lui fait défaut ; si en droit on pourrait le croire, en fait, il n'en est rien, malgré l'article 63 de cette loi qui prévoit que l'inspection des tueries particulières doit être assurée par un vétérinaire, ce dernier n'aura qu'une mission de police sanitaire et le plus souvent sa surveillance ne sera qu'illusoire. Comment en effet vouloir demander à un vétérinaire, rémunéré d'une façon dérisoire d'assurer quotidiennement un service s'étendant parfois sur un rayon considérable, et lui imposer de négliger la clientèle qui le fait vivre pour se consacrer à des affaires publiques, à la préparation d'un texte qui ne lui sera d'aucun profit, plus, bien souvent, qui ne lui rapportera que des inimitiés.

Ainsi dans ces dernières hypothèses, le maire se trouvera en présence de sa seule compétence, c'est-à-dire trop souvent du néant. Faire appel, pour le guider, à une réglementation étrangère à la commune, demander à une compétence plus ou moins éloignée de l'éclai-

rer ; ce serait risquer d'adopter une réglementation qui ne répondra pas aux besoins qui se font sentir dans l'agglomération intéressée ; le maire faute de mieux, se verra amener à laisser à l'état de projet l'arrêté dont il avait pressenti la nécessité, et remettra aux agents de l'inspection de la salubrité le soin de pourvoir de leur propre initiative au fonctionnement du service. Ne serait-ce pas là, à tout prendre, la solution la plus raisonnable ? Peut être mais à condition cependant que ces agents aient été choisis en raison de leur compétence, ce qui ne sera pas dans la généralité des cas.

Il faut remarquer à ce sujet que le maire ne peut trouver dans l'intervention de l'autorité supérieure la protection qu'il pourrait espérer. Abandonné à son propre sort par le législateur, il ne peut être secouru par le représentant de l'autorité centrale, officiellement du moins. L'article 95 de la loi du 5 avril 1884 dispose bien que l'arrêté municipal doit être adressé au Préfet ou au Sous-Préfet qui peut l'annuler ou en suspendre l'exécution ; de même, au cas où l'arrêté porte règlement permanent, il ne devient exécutoire qu'un mois après remise de son ampliation à l'une ou l'autre de ces deux autorités pour permettre le contrôle qui précède. C'est là tout simplement la conséquence de la tutelle administrative. Or ce pouvoir du représentant de l'autorité centrale ne pouvant s'exercer que pour cause d'illégalité, il faut accepter, en matière de salubrité, que l'arrêté municipal ne pourra que tout à fait exceptionnellement méconnaître la loi puisque celle-ci n'existe pas, ou que du moins celle qui existe ne renferme que

des dispositions tout à fait imprécises. Dès lors le contrôle préfectoral ne s'exerce pour ainsi dire jamais à l'encontre d'un arrêté municipal décidant en matière de salubrité de viandes, parce que le législateur de 1884 n'a disposé à cet égard qu'en termes trop vagues et généraux.

D'un autre côté, le maire ne pourra même pas, normalement du moins, invoquer la loi du 15 février 1902 dont l'article 21 dispose que les règlements sanitaires devront être soumis à l'avis de la Commission sanitaire et du Conseil départemental d'Hygiène, pour demander à ces compétences les conseils et avis dont il a besoin. Sans doute, la salubrité de la viande intéresse au plus haut point la santé publique, mais il ne faut pas oublier, lorsque l'on vise cette loi, la modification qui vint affecter la rédaction du projet primitif ; alors que celui-ci, dans son exposé des motifs, sous la rubrique « salubrité des agglomérations », visant la tenue des abattoirs ou des tueries particulières, l'inspection des viandes, la salubrité des comestibles mis en vente, etc... l'article 1^{er} du texte définitif ne renferme plus que les dispositions suivantes « les précautions à prendre en exécution de l'article 97 de la loi du 5 avril 1884 pour prévenir ou faire cesser les maladies transmissibles visées à l'article 4 de la présente loi » autrement dit les maladies épidémiques. Tout ce qui concerne la valeur alimentaire de la viande échappe à cette disposition et seules, y seraient soumises les mesures prises à l'égard des viandes provenant d'animaux atteints de maladies contagieuses transmissibles à l'homme. C'est une question de police sani-

taire que cette loi a voulu régler et non une question de police de salubrité. Si l'on se reporte au rapport déposé le 12 juillet 1892 devant la chambre des Députés par Monsieur le Député Langlet (1) le doute ne semble même pas possible : « Nous ne déterminons pas non plus dans notre loi, la cause d'insalubrité, lit-on dans ce rapport, parce qu'il est impossible de faire entrer cette détermination dans un texte de loi applicable à tout un pays. Ce qui peut être sur un point du territoire une cause d'insalubrité réelle peut n'avoir aucune espèce d'inconvénient dans des conditions différentes. Les pays du Nord et les pays du Midi, les pays de montagnes et de plaines, ceux des vallées et des bords de la mer, ceux qui ont une rivière et ceux qui n'en ont pas, n'ont pas les mêmes besoins hygiéniques. Partout les principes qui doivent permettre à l'homme de vivre dans de bonnes conditions de salubrité sont les mêmes, mais les applications doivent en varier avec les conditions locales innombrables. Aussi a-t-on pensé qu'il faudrait mieux laisser à la commune le soin de faire son règlement sanitaire comme elle fait ses arrêtés de police, mais en rendant le règlement sanitaire obligatoire ». La question de la salubrité de la viande peut-elle être visée par ces paroles ? Nous ne le pensons pas, mais alors aurait-il fallu suivre dans la voie indiquée par M. Langlet et s'empresser de voter une loi spéciale sur la salubrité de la viande ! On ne l'a pas fait, et le résultat de cette inaction est qu'aujourd'hui les

(1) J. OFF. *Doc. Parl.*, Février 1893, p. 2162.

arrêtés municipaux, tendant simplement à assurer la salubrité des viandes, échappe légalement à l'examen de la commission sanitaire et du Conseil Départemental d'Hygiène. Il ne paraît pas que l'article 21 de la loi puisse infirmer cette opinion (1).

D'une part, incompétence du Maire, de l'autre, absence de tout moyen propre à y suppléer du moins dans les communes non pourvues d'un abattoir public : telle est la conclusion à laquelle on est conduit pour juger de la valeur de l'arrêté municipal intéressant le fonctionnement du service de l'inspection de la salubrité des viandes, telle est en même temps la conséquence du laconisme et de l'imprécision qui caractérisent la loi du 5 Avril 1884.

L'on peut se rendre compte aisément de la gravité de cette situation en prenant comme exemple une hypothèse particulière dont l'intérêt comme la gravité sont d'autant plus grands que le défaut de réglemen-

(1) Cet article 21 de la loi du 15 Février 1902, dispose en effet : « Les Conseils d'Hygiène départementaux et les commissions sanitaires doivent être consultés sur les objets énumérés à l'article 9 du décret du 18 décembre 1848, sur l'alimentation en eau potable des agglomérations, les statistiques démographiques et la géographie médicale, sur les règlements sanitaires communaux et généralement sur toutes les questions intéressant la santé publique, dans les limites de leurs circonscriptions respectives. » Les questions intéressant la santé publique ne sont encore une fois que celle commandées par les maladies transmissibles visées par l'article 4 de la loi.

tation locale s'affirme plus souvent, à son égard : nous faisons allusion aux viandes foraines.

Une circulaire du 25 Juillet 1908 prévoit que l'introduction de ces viandes en vue de la vente dans une commune ne sera possible que s'il ^{est} produit un certificat d'origine et de salubrité délivré par un vétérinaire ayant assisté à l'abatage, et que ces viandes devront de plus être marquées d'une estampille reproduite sur le certificat. Pour que cette disposition puisse être efficace, il aurait fallu que nul abatage ne puisse se faire hors la présence d'un vétérinaire, et qu'une réglementation locale vienne statuer à cet égard. Or, il n'en est rien, et, il s'en suit que le refus du certificat d'origine devient une injustice en ce qui concerne les animaux sains, de même que son octroi devient une formalité dangereuse pour la santé publique en raison des lésions qui ne sont visibles qu'après la mort.

Les viandes foraines, ajoute la même circulaire, provenant d'animaux sacrifiés dans un abattoir public ou une tuerie particulière régulièrement inspectée, devront porter l'estampille du service d'inspection de l'abattoir ou de la tuerie. C'est là un moyen d'identification énergique, mais on ne doutera pas que les tueries particulières régulièrement inspectées ne peuvent être celles d'où provient normalement la viande insalubre et cette dernière disposition est dès lors absolument vaine si on ne la complète pas par une réglementation locale appropriée et ayant pour effet d'assurer la fermeture des tueries non inspectées. Cette réglementation n'existe pas, et l'on pourrait vraisemblable-

ment ajouter que sa naissance éventuelle est bien hypothétique à raison de l'opposition qu'elle provoquerait de la part de la jurisprudence protectrice des droits individuels en général, plus spécialement du droit de propriété.

Enfin, dit encore la circulaire examinée ici, les viandes foraines devront être présentées au moins par quartiers, certains viscères adhérents. On sait déjà l'impossibilité de fait qui s'oppose à la rigoureuse observation de cette disposition ou de tout autre similaire ; de plus, son observation stricte serait bien peu conciliable avec les moyens de transport en usage. Une répression énergique apparaîtrait presque inique et aboutirait à peu près infailliblement à faire échapper les viandes foraines au contrôle exigé par la salubrité.

L'ABATTOIR MODERNE. — Mais que faire devant le silence de la loi et la passivité du pouvoir réglementaire, en présence d'un recrutement arbitraire des agents, d'une incompétence trop fréquente, du défaut d'avis autorisés comme de contrôles qualifiés ? Les hygiénistes pensèrent donner la solution cherchée et une conception, parfaite certes techniquement parlant, mais dont l'efficacité pratique est peut-être moins certaine, se fit jour et s'imposa à l'attention sous la plume magistrale d'un maître éminent, le regretté Docteur A. Moreau. Nous ne pouvons prétendre donner ici une idée, même très sommaire, de son remarquable livre « L'Abattoir moderne » ; nous ne pouvons davantage avoir l'audace d'en soumettre les idées à un examen

critique ; nous nous permettrons seulement d'en retenir certaines tendances et d'émettre un bien modeste avis quant aux conséquences qu'elles nous semblent commander.

Le Maître a attaché sa haute autorité à cette idée nouvelle, née seulement dans les premières années de ce siècle et que l'on peut résumer de la façon suivante :

L'Abattoir public ne doit plus être un simple groupement de tueries, une simple tuerie commune, mais le lieu scientifiquement et hygiéniquement affecté au sacrifice de tous les animaux de boucherie sains comme malsains, réalisant le contrôle rigoureux de la salubrité de la viande, et permettant la suppression de tout autre lieu destiné à l'abatage réceptacle d'animaux malades. La multiplication des abattoirs publics, nouveau modèle, entraînera naturellement la suppression des tueries particulières par le simple jeu du périmètre de protection qu'implique sa création et assurera une inspection de la salubrité rigoureuse et efficace, du moment où seront réunies les conditions dont l'hygiène moderne affirme la nécessité.

Telle est l'idée nouvelle, et il est indéniable que, en la suivant dans son exposé, on est bien obligé de reconnaître que tout est mis en œuvre pour assurer le résultat que l'on se propose. « L'Abattoir moderne » avec ses constructions grandioses, ses installations et agencements perfectionnés, son hall d'abatage, ses salles de resserre, son frigorifique, plus encore peut-être sa méticuleuse propreté et ses conditions d'assainissement idéales, apparaît à coup sûr, comme un lieu

presqu'enchanteur, où le coup fatal atteint la victime dans les meilleures conditions possibles et où la viande vient s'offrir, presque d'elle-même à la vérification rigoureuse que demande la salubrité. Pour un pays neuf où tout serait à créer où la dépense importerait peu, cette conception pourrait paraître la seule acceptable et on serait sans excuse de la repousser. Malheureusement ces conditions ne sont pas celles de notre pays, et il faut compter non seulement avec notre passé et nos traditions, mais encore avec les moyens dont nous disposons.

L'idée de l'Abattoir moderne est-elle réalisable dans notre état de civilisation actuelle ? S'il en est ainsi, nous nous inclinons bien volontiers, et ne pouvons que regretter les difficultés qui peuvent empêcher son adoption sur tout le territoire. Mais s'il en est différemment, nous devons conclure que la conception moderne ne solutionne pas la difficulté en face de laquelle on se trouve, qu'il importe cependant de résoudre celle-ci et sans délai car la salubrité de l'alimentation ne peut attendre et, dès lors, il nous faudra rechercher si les moyens, si imparfaits soient-ils, dont on dispose à l'heure présente, ne pourraient assurer de façon sérieuse la solution du problème posé.

Les cinq abattoirs de Montmartre, Popincourt, Grenelle, le Roule et Villejuif créés à Paris par le décret du 9 Février 1810, de même que la plupart des abattoirs de province, étaient conçus de façon à assurer aux bouchers une liberté identique à celle dont ils profitaient dans leurs « escorcheries et macequeries » ; en

particulier le système cellulaire était le seul reçu, l'abatage s'effectuant dans des cases ou loges isolées affectées à l'usage de chaque boucher. C'était absolument conforme au caractère de tueries communes qui s'attachait aux Abattoirs généraux de la première heure.

Certaines villes eurent bien l'idée de construire des abattoirs avec la salle d'abatage unique, permettant une application plus normale des procédés rationnels de manutention et de propreté ; mais l'opposition des usagers, partisans des cases particulières dut faire abandonner cette innovation pour se rallier au système des échaudoirs multiples où les conditions d'installation intérieure restent forcément sommaires. Mais il est à remarquer que le service de la salubrité se fait aussi normalement que dans un hall d'abatage quand il a à sa tête une compétence.

Quant aux autres parties de l'Abattoir, qui prennent une place si importante dans « L'Abattoir Moderne » comme resserres froides, dépôts pour viandes préparées, elles sont presque inconnues dans les anciens abattoirs. Nous ne parlerons pas, naturellement, des locaux destinés à la préparation de la charcuterie, encore bien moins des dispositifs qui devraient être adoptés au nom de l'hygiène ; ce sont des modalités qui ont paru toujours négligeables, du moins avant que la conception nouvelle ne se fit jour.

Telle est l'impression que donne une visite de nos anciens abattoirs. On peut se demander, non sans quelque droit, quel avantage peut présenter cet établissement par rapport aux tueries particulières, et si

d'autres intérêts que ceux du bon ordre, de la sécurité et de la moralité publiques sont mis en cause par son existence; on peut aussi se poser la question de savoir si l'unique avantage de l'Abattoir public, compris d'après ce type, ne serait pas de réunir simplement en un seul endroit tous les inconvénients que peuvent présenter les tueries particulières. La réponse ne nous paraît pas douteuse.

La question qui se pose dès lors est la suivante : Y aurait-il possibilité de transformer ces réceptacles, communs et non plus individualisés, de microbes, qu'on excuse notre franchise un peu brutale, en cet établissement modèle que doit être l'abattoir moderne? La réponse a été donnée par le Docteur A. Moreau lui-même avec une netteté dont on ne peut que lui savoir gré. Après avoir examiné les transformations que l'on apporta à un certain nombre d'abattoirs de province (1) il aboutit à cette conclusion : « L'expérience démontre que ces travaux de restauration et d'adaptation aux besoins nouveaux n'aboutissent ordinairement qu'à des résultats en disproportion avec les dépenses qu'ils occasionnent... En somme si la modernisation des vieux abattoirs constitue, lorsqu'elle est possible un progrès très sensible, elle ne peut donner qu'une solution batarde et non un abattoir réellement moderne avec tous ses avantages. Elle entraîne de plus, des dépenses très fortes, parfois presque aussi importantes

(1) A. MOREAU, *L'Abattoir Moderne*, 1916, p. 228, Modernisation des Vieux Abattoirs.

que la réfection complète, et cela pour un résultat nécessairement incomplet... La modernisation de nos abattoirs d'ancien modèle constitue une erreur au double point de vue architectural et économique ».

Nous pensons que personne ne prétendra infirmer cette opinion du Maître et nous, avant tout autre, ne le tenterons, car nous sommes trop convaincu de son bien fondé. Quiconque adopte cette manière de voir, devra se demander, comme nous allons le faire, à combien peut s'élever la dépense nécessaire pour remplacer nos anciens abattoirs par des abattoirs modernes.

Voici quelques chiffres donnés par M. Rousseau (1) qui vont mettre immédiatement en lumière la quasi-impossibilité en face de laquelle on se trouve pour suivre dans la voie sus-indiquée. Délaissons les dépenses qui répondent à des projets peut-être trop somptueux préconisés par certaines municipalités et qui s'arrêtent aux environs d'une dizaine de millions pour une ville de 100.000 habitants, d'un million pour un chiffre de 3.000 âmes. Ne retenons ici que les dépenses réalisées réellement, celles de l'abattoir d'Angers construit en 1908 pour 1.400.000 francs, d'Orléans pour 2.165.000 francs, de Nancy pour 3.700.000 francs et même envisageons des communes de moindre importance, retenons les chiffres de 500.000 francs pour Soissons, 251.000 francs pour Oullins, 135.000 francs pour Comines, etc...

(1) *Rev. des Abattoirs*. Le prix de revient actuel des Abattoirs Modernes, Mai et Juin 1925, page 81.

Ce sont là les prix pratiqués avant guerre. L'on acceptera la nécessité de les affecter à des coefficients applicables aujourd'hui aux travaux de construction et l'on arrivera à une prévision pouvant se chiffrer par quelques millions pour une ville d'importance très moyenne. Autrement dit encore, pour assurer une nourriture saine aux consommateurs, en ce qui concerne la viande et d'après la conception de l'Abattoir moderne, il faudrait charger les contribuables d'une dépense d'environ 150 francs minimum par tête.

Il ne s'agit bien entendu que des dépenses de construction ; de même, que des villes et non des villages, pour lesquels la réalisation de semblable idée semblerait un défi au sens commun et ferait accuser la municipalité de dilapider les deniers publics.

Comment nos budgets locaux trouveront-ils le moyen de répondre à cette charge ? On ne peut prétendre que les Villes auront la possibilité de mettre au compte d'un concessionnaire cette obligation financière en donnant à celui-ci mission non seulement d'édifier l'abattoir mais encore de le faire fonctionner à son profit en lui réservant les redevances que nous allons examiner dans le chapitre suivant et que sont tenus de verser les usagers. Même avec cette faculté, le concessionnaire exigerait une annuité représentative de l'intérêt et de l'amortissement du capital qu'il aurait engagé : et ce serait toujours la ville qui supporterait en dernière analyse la dépense.

Quant aux subventions de l'Etat, conformément aux dispositions de la loi du 15 Juillet 1907 il serait bien

téméraire, à l'heure présente du moins, de vouloir en parler.

En réalité, un seul moyen demeurera à la disposition des municipalités qui voudraient s'orienter dans la voie nouvelle qu'ont tracée les hygiénistes, le docteur Moreau, le premier ; ce sera l'emprunt gagé sur les centimes additionnels si l'amortissement dure moins de trente ans, sur des contributions extraordinaires dans l'hypothèse contraire. Autrement dit, le contribuable supportera toujours la charge financière de l'opération, et, sans même qu'il soit besoin de faire état de la lourdeur du fardeau qu'il supporte à l'heure actuelle, on peut se demander s'il serait normal d'adopter sans autre réflexion semblable solution, car ceux qui profiteront de l'Abattoir moderne seront les usagers, et non les contribuables qui demandent simplement à recevoir en échange de leur argent, une viande répondant aux conditions de salubrité qu'ils souhaitent et que le fonctionnement normal de la police municipale de la salubrité à l'obligation légale de leur assurer.

L'idée de l'Abattoir moderne, si légitime qu'elle soit, ne semble pas pouvoir assurer l'amélioration désirable des anciens abattoirs si l'on ne trouve pas un moyen susceptible de procurer aux communes les possibilités financières nécessaires pour couvrir la dépense. Il faut que ces ressources soient assez importantes pour répondre non seulement aux dépenses concernant l'amélioration de l'abattoir ancien, mais surtout à celles permettant le remplacement de cet établissement par l'établissement nouveau modèle, nous en avons

indiqué les raisons. Or, bien peu nombreuses, il faut le reconnaître, seront les communes qui pourraient supporter cette charge, et moins encore celles qui auraient le désir de la supporter. C'est donc un obstacle financier qui s'oppose et s'opposera longtemps encore à la réalisation de cette idée.

En acceptant même que ce moyen puisse assurer de façon absolue aux communes qui l'adopteraient la salubrité parfaite de la viande consommée par leurs habitants, il resterait encore cette difficulté à résoudre : trouver le moyen financier de satisfaire leur désir.

Nous examinerons dans le chapitre suivant le nouveau problème ainsi posé ; supposant ici sa solution acquise, nous croyons bon de dire un dernier mot sur les résultats pratiques qu'on devait en attendre.

On ne peut songer, en adoptant l'idée de l'abattoir moderne arriver à constituer un monopole de fait, s'étendant à tout le territoire, au profit de ces établissements.

Forcément resteront toujours soustraites à l'heureuse influence de ces abattoirs les portions du territoire situées en dehors du périmètre desservi, ainsi que les communes de trop faible importance pour pouvoir adopter la voie indiquée par les hygiénistes. L'idée que l'on trouve dans une proposition de loi déposée en 1908 et qui tendait à faire conditionner l'ouverture d'un abattoir par la proportion assurée entre l'importance de l'établissement et les besoins de la population intéressée, s'il paraissait opportun de la reprendre et d'en assurer scrupuleusement l'observation, laisserait tou-

jours subsister, entre les périmètres de protection, certaines portions de territoire dont la sécurité au point de vue alimentation carnée ne pourrait être assurée par l'Abattoir. Se verra-t-on obligé de se rallier à la conception américaine, à celle de grands abattoirs régionaux, situés au centre des pays d'élevage, concentrant entre leurs murs l'abatage de tout le bétail de la région, pouvant conserver la viande dans de vastes entrepôts frigorifiques et la diriger sur les régions, si distantes soient-elles, où n'a pu être créé un abattoir moderne. Nous ne pensons pas que cette conception puisse être adoptée dans notre pays ; la crainte de livrer, sans défense, consommateur et producteur à la merci des sociétés puissantes qui détiendraient les abattoirs régionaux serait déjà un obstacle très sérieux ; puis il est reconnu par l'exemple donné par la pratique étrangère que ces établissements, à raison précisément de leur étendue et de leur importance ne permettent qu'un contrôle des viandes essentiellement imparfait.

Même en adoptant l'idée de l'abattoir moderne dans ces grands établissements, ce qui serait sans doute possible, on n'arriverait donc pas à assurer à l'ensemble des consommateurs la sécurité qu'ils sont en droit d'obtenir en ce qui concerne l'aliment d'origine carnée ; toutes les petites villes démunies d'abattoir, de même que les campagnes, resteraient soumises à la situation actuelle, c'est-à-dire seraient obligées de s'approvisionner près des tueries particulières.

Il est vrai que la pensée du Docteur A. Moreau est d'arriver, au moyen de l'abattoir moderne, à la sup-

pression de ces tueries. Mais serait-ce là résultat opportun ? On peut en douter d'abord pour le motif qui précède. On peut en douter encore pour cette raison que ces tueries sont des industries libres, bien que réglementées, surveillées et inspectées, et que, dans notre pays du moins, il paraîtrait bien osé de vouloir porter atteinte à cette activité et de prononcer contre elles un arrêt de mort par simple décision administrative fixant le périmètre de protection de l'Abattoir. Enfin et surtout, le danger, contre lequel tout le monde reconnaît la nécessité de se protéger, vient-il de ces tueries particulières, ou n'est-ce pas beaucoup plus celui que crée l'existence de tueries que l'on ignore, l'existence de tueries clandestines ?

N'est-ce pas là, en effet, où peuvent affluer les bêtes malsaines, que se trouve la viande insalubre, celle qui n'ose entrer à l'abattoir même ancien modèle et que l'appât du gain fait affluer sur le marché au risque de compromettre la santé des acheteurs ? Voilà le danger et contre lui, l'abattoir moderne ne pourra rien, pas plus que ne peut aujourd'hui l'abattoir ancien. Pour lutter efficacement contre ces foyers d'insalubrité, point n'est besoin de raser les abattoirs pour en construire de nouveaux mieux conditionnés ; il suffit simplement d'améliorer l'organisation et le fonctionnement de l'inspection de la salubrité. Or, c'est là encore question purement financière.

Nous ne disons pas que l'Abattoir conforme aux données modernes doit être repoussé. Au contraire, nous sommes convaincus que si le législateur voulait faire œuvre utile, il imposerait, par exemple, au moyen du

règlement sanitaire que doit avoir toute commune aux termes de la loi du 15 février 1902, un type de construction concernant les abattoirs publics rigoureusement conforme aux principes mis en lumière par le Docteur A. Moreau et ferait de son adoption par les communes une condition inéluctable pour obtenir l'autorisation préfectorale qui commande la mise en fonctionnement d'un abattoir public. Ainsi on arriverait peu à peu à supprimer une cause de l'insalubrité de la viande ; celle qui, de l'aveu même des hygiénistes, résulte de l'existence d'abattoirs conçus suivant l'ancien type. De même encore pourrait-on prévoir également d'autres conditions dont l'observation s'imposerait pour obtenir l'autorisation d'ouvrir une tuerie particulière sans risquer de compromettre non seulement la salubrité du voisinage, mais aussi la santé du consommateur. Il semble qu'en agissant comme il vient d'être dit, on aurait très sensiblement amélioré la question qui nous occupe.

On aurait du moins allégé la charge des Maires, gardiens de la salubrité de la viande comme de tout autre denrée, et l'on aurait en même temps augmenté considérablement la protection légitime à laquelle peut prétendre le consommateur.

Cependant, il est encore une réserve qui s'impose. Si l'on veut que ces premiers moyens soient d'une efficacité réelle, il importe avant tout d'assurer de façon parfaite le contrôle, autrement dit le fonctionnement du service de la salubrité des viandes, et cela tient aussi à une question financière que nous allons aborder dans le chapitre qui suit.

CHAPITRE IV.

LE RÉGIME FISCAL DE L'ABATTOIR PUBLIC

Il ressort des explications données dans les pages qui précèdent que l'Abattoir Public, de même que le service de la salubrité des viandes, soulèvent avant tout une difficulté d'ordre financier. De la solution de celle-ci semble dépendre la généralisation de l'Abattoir moderne sur notre territoire, et, d'elle également, semble dériver l'efficacité de l'inspection de la salubrité des viandes.

Cependant l'Abattoir public ne constitue pas un poids mort pour les communes ; bien au contraire, il motive certaines perceptions sur ceux qui l'utilisent.

Dès lors la question qui se pose est la suivante : ces ressources répondent-elles bien, en importance comme en affectation, au but que l'on doit se proposer et n'y aurait-il pas lieu de mieux les adapter au résultat que l'on veut obtenir.

NATURE JURIDIQUE DU BIEN CONSTITUÉ PAR L'ABATTOIR PUBLIC. — Peut-être n'est-il pas superflu, les lignes qui

vont suivre nous semblent l'établir, de rechercher, avant d'aborder cette question financière, comment l'on doit considérer au point de vue juridique l'abattoir public et quel est le caractère du bien qu'il constitue. Les auteurs que nous avons pu consulter sont très sobres de détails sur ce point et se contentent en général de dire que l'abattoir est un établissement communal, ou un établissement industriel, ou encore un établissement classé. Il semble inutile d'ajouter que ces renseignements sont de bien faible intérêt.

Ces biens mis à la disposition des communes sont en effet ou des dépendances du domaine public communal, ou compris dans la catégorie des biens du domaine privé, ou encore constituent ce qu'on appelle des biens communaux. Dans laquelle de ces trois catégories de bien doit-on ranger l'abattoir public et quelle importance ce classement peut-il présenter pour la question financière qui nous occupe ?

Les dépendances du domaine public sont affectées au fonctionnement d'un service public ou destinées à un usage public : leur utilisation par les particuliers peut motiver normalement une perception qui revêt le caractère d'un impôt ; dans tous les cas, ces biens, par leur affectation même sont insusceptibles de procurer un revenu pour l'Administration qui les détient.

Les biens du domaine privé sont au contraire propriété de l'unité administrative, de la Commune ; celle-ci peut s'en servir comme un particulier ferait de la propriété qu'il possède, plus particulièrement, ils sont

destinés à produire un revenu soit à titre de location, soit à raison des fruits naturels qu'ils produisent.

Les biens dits communaux enfin sont encore propriété de la commune, ou mieux propriété collective des habitants qui la composent, mais ils sont affectés à la jouissance en nature de ces derniers et les perceptions qu'ils motivent ne peuvent être destinées qu'à couvrir les charges qu'occasionne leur entretien.

L'Abattoir Public semble tenir une place intermédiaire entre les trois catégories que nous venons de dire, ou plutôt il semble qu'il ait évolué, et qu'il évolue encore de l'une à l'autre, partant à son origine de la dernière, celle des biens communaux, pour atteindre aujourd'hui, avec la conception actuelle, à la première, à celle de dépendance du domaine public.

À l'origine, disons-nous, il pouvait être rangé parmi les biens communaux, et cela résulte de l'idée que l'on s'en faisait à la fin de l'ancienne monarchie. Nous avons montré, en effet, au Chapitre II, qu'à cette époque l'abattoir apparaissait comme le lieu où les corporations de bouchers étaient tenues de procéder à l'abatage ; témoin les escorcheries et tueries du Grand Pont, de la Bièvre, etc... Dans la dernière partie du XVIII^e siècle et encore au début du siècle suivant, telle était la pratique reçue.

On ne peut s'empêcher de rapprocher cette situation de l'usage suivi par le seigneur féodal et qui consistait à abandonner aux habitants de son fief partie des terres le composant pour qu'ils les cultivent et fassent produire, à charge pour eux de lui remettre partie du pro-

duit ainsi obtenu. C'est là, l'origine des biens communaux que la Révolution, par une loi du 10 juin 1793, attribua à l'ensemble des habitants, alors qu'ils n'en étaient auparavant que les usagers.

Nous ne voulons pas dire ici que les Abattoirs publics ont jamais présenté le caractère propre aux biens communaux ; les biens qui constituent ces derniers diffèrent trop par leur nature de cet établissement. On sait, en effet, qu'ils se composent normalement de terres vaines et vagues, de pâturages, de bois, etc... et que ce n'est qu'à titre exceptionnel que certaines communes possèdent en qualité de communaux des biens de nature industrielle, tels que mines, carrières, tourbières. Ce que nous voulons dire seulement, c'est que le mode d'utilisation de l'Abattoir répond complètement à l'usage que les habitants peuvent faire des biens communaux. L'Abattoir est encore aujourd'hui le lieu qu'a le droit d'utiliser le propriétaire d'un animal pour abattre celui-ci, dont il est en droit d'obtenir la jouissance à n'importe quel moment, et pour l'utilisation duquel il n'a rien à payer. C'est l'explication même de ce principe que nous allons retrouver sur le terrain fiscal à savoir que l'Abattoir ne peut-être une source de revenus pour la commune.

Mais le caractère original qui précède a subi une évolution motivée par cette idée de bon sens que l'Abattoir public met à la charge de la commune des dépenses de construction et d'entretien, que s'il est partie composante de son actif, il est aussi cause de frais pour elle, que, si elle doit le mettre à la disposition

de ceux qui en ont besoin, il est normal qu'elle demande aux usagers le remboursement des dépenses qu'il lui occasionne et que, figurant dans son domaine privé, il ne peut échapper au caractère qui s'attache aux biens qui composent ce domaine et doit être pour elle susceptible de produire des revenus. Cette seconde idée domine la question financière de l'Abattoir Public jusque vers la fin du siècle dernier ; et se traduit pratiquement par cette règle : l'abattoir public est un établissement qui doit tirer de son exploitation les ressources nécessaires à son fonctionnement et au remboursement des dépenses faites pour sa construction. Toutefois, la première règle dégagée précédemment, celle visant la jouissance en nature par tous les usagers, vient imposer une limite à cette deuxième idée : si l'exploitation de l'Abattoir Public peut assurer le remboursement des dépenses qu'il occasionne, il ne peut dans aucun cas procurer davantage à la Commune ; dans aucun cas, il ne pourra devenir pour elle une source de revenus excédant les dépenses qu'il occasionne.

Enfin dernière évolution actuellement en cours de réalisation, l'Abattoir Public se range de plus en plus dans la catégorie des biens dépendances du domaine public ; il perd chaque jour davantage ses caractères primitifs, son caractère de bien destiné à l'usage des intéressés, pour devenir le lieu où s'organise la sauvegarde de l'intérêt public et où doit fonctionner le service public qui a mission de l'assurer. Cette dernière évolution influe nécessairement sur le point de vue

financier en ce sens que les perceptions ne doivent plus seulement répondre, comme il était antérieurement, aux dépenses causées par l'établissement communal, mais doivent satisfaire avant tout aux frais occasionnés par le fonctionnement du service destiné à assurer la sauvegarde de l'intérêt général, et tendent chaque jour davantage à prendre le caractère propre aux impôts et à constituer une recette normale pour la commune qui les établit.

Telle est l'évolution qu'a subie, depuis la fin du XVIII^e siècle, l'Abattoir Public. Il n'y a là, dira-t-on, rien de bien sensationnel ; et c'est à tout prendre une transformation identique à celle qui a pu affecter tous les services publics avant qu'ils arrivent à l'état définitif dans lequel ils apparaissent en leur forme dernière. C'est également notre avis. Mais ce qui doit à juste titre retenir aujourd'hui l'attention, c'est l'état exact de cette évolution, car c'est en s'en rendant compte que l'on peut prévoir la fin vers laquelle elle tend et ce que l'on pourrait faire pour aider à son développement normal. A l'heure présente, on se trouve à un tournant décisif de la voie qui reste à parcourir et dans laquelle on s'est peut-être engagé un peu inconsciemment. Faire le point semble être nécessité inéluctable pour se rendre compte de la direction que l'on doit suivre afin d'atteindre sans encombre au port. C'est d'autant plus nécessaire que l'on peut être abusé davantage par d'anciennes règles, observées rigoureusement pendant les étapes précédentes et qui

ont survécu plus ou moins en dépit de l'évolution réalisée.

Le développement du régime financier propre à l'abattoir vient en donner la preuve irrécusable et indiquer exactement l'orientation que l'on doit donner à ce régime pour permettre d'arriver au résultat désiré.

On s'en rendra compte par l'étude des diverses perceptions qui s'effectuent à l'abattoir public et que nous allons examiner successivement dans l'ordre suivant : perception à titre de remboursement de dépenses causées volontairement par les usagers ; perceptions répondant à un service secondaire rendu normalement par l'Abattoir public ; perceptions à l'occasion du fonctionnement du service public.

PERCEPTION A TITRE DE REMBOURSEMENT DE DÉPENSES CAUSÉES VOLONTAIREMENT PAR LES USAGERS. — L'Abattoir public à l'occasion de sa destination normale peut comporter certaines prestations qui se rattachent, sinon, inéluctablement, du moins pour la commodité des opérations d'abatage, à cette dernière opération. Ces prestations ne sont pas du reste obligatoirement assurées par l'Abattoir et certains de ces établissements ne les procurent pas ; de plus, ce n'est que volontairement que l'usager les subit. Telles sont pour ne citer que les principales, l'utilisation des dépôts de cuirs ou de sang, la location des fondoirs, la transformation des échaudoirs en salle de vente, la pesée des viandes, le stationnement et le remisage des voitures, etc...

Ce sont là, disons-nous, des services qu'il est normal, de faire assurer par l'Abattoir pour la commodité des usagers, mais que ceux-ci ne sont pas obligés de subir pas plus que l'abattoir public n'est tenu de les fournir. Si cependant l'abattoir assure ces prestations, il est naturel que la dépense causée ne reste pas à sa charge, c'est-à-dire à la charge de la Commune. Il n'y a pas là service inhérent à l'opération d'abatage et s'il est procuré aux usagers, il ne doit l'être que contre rémunération.

Comment sera fixée celle-ci ? cela dépend de la nature du service rendu.

S'agit-il par exemple de la pesée des viandes, des tarifs réglementaires, approuvés par le Ministre de l'Intérieur fixent les droits qui peuvent être perçus et le maire ne pouvant étendre le privilège des peseurs publics en dehors de ceux prévus par la loi, on ne pourra exiger que le tarif en vigueur. Du reste une loi du 20 Avril 1881 est venue abroger le décret du 16 Juin 1808 qui rendait obligatoire à Paris des préposés au poids public pour toutes les opérations des Halles et Marchés et il est évident que cette nouvelle disposition doit être également observée partout. L'usager se place dans cette hypothèse sous les dispositions légales en vigueur.

S'agit-il, au contraire, d'un service pour lequel la perception n'est pas réglementée, telle que occupation des dépôts de cuirs ; de sang, ou encore location de fondoirs, etc... C'est toujours un service volontaire qu'assure l'abattoir pour la commodité des usagers, et

de plus c'est un service dont la rémunération ne fait l'objet d'aucune tarification légale. Comment cette rémunération devra-t-elle être déterminée? Nous estimons que la commune est en droit de la fixer comme bon lui semble ; ce peut être pour elle l'occasion de tirer un revenu de sa propriété et c'est là une chose normale. Il n'y a pas lieu d'invoquer ici le principe d'après lequel elle ne peut normalement exiger plus que ce qui est nécessaire au remboursement des dépenses qui lui sont causées par la prestation, car les prestations de cette nature demeurent en dehors des services normaux que l'Abattoir public à normalement mission d'assurer, et si la commune y pourvoit c'est uniquement à titre volontaire qu'elle le fait et pour donner satisfaction aux désirs présumables des usagers. Il est donc normal qu'elle se souvienne ici que le bien qu'elle exploite est partie intégrante de son domaine privé, qu'elle est en droit d'en tirer un revenu, et que seule la loi de l'offre et de la demande peut limiter ses prétentions.

Ainsi pour ces premiers services, la règle à suivre est simple en ce qui concerne le tarif de perceptions : ou bien celles-ci font l'objet d'une tarification réglementaire, qui s'impose à la commune comme à tout autre ; ou bien il n'y a pas de tarif établi et la commune reste libre de fixer le taux de la perception comme il lui paraît bon tant en considération des désirs de ceux qui vont profiter du service procuré, que de la valeur de ce service et des besoins qui peuvent s'imposer à elle.

PERCEPTIONS RÉPONDANT A UN SERVICE SECONDAIRE RENDU NORMALEMENT PAR L'ABATTOIR PUBLIC. — Le principe dominant les perceptions que nous examinons maintenant se trouve inclus dans le décret du 24 août 1908, portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 8 Janvier 1905 sur les Abattoirs.

L'article premier de ce texte, deuxième et troisième alinéas est ainsi rédigé :

« Toutefois les communes peuvent permettre aux intéressés de laisser à l'Abattoir public, les animaux, ainsi que les viandes, les abats et les issues après l'expiration de ces délais (lendemain de leur entrée pour les animaux, lendemain du jour d'abatage pour les viandes) et, dans ce cas, elles sont autorisées à percevoir *un droit d'abri* ».

« Une *redevance* peut également être exigée pour tous les locaux ou installations spéciales qui seraient mis à la disposition des intéressés pour d'autres opérations que celles de l'abatage proprement dit et celle du lavage à l'eau froide des abats et issues ».

Pourquoi ces deux expressions « *droit* » et « *redevance* » ? et doit-on voir dans leur mise en opposition, au moins apparente, un caractère propre à chacune des perceptions dont il s'agit ? On s'est efforcé de le soutenir, mais nous croyons que c'est en vain.

Normalement, l'abatage de l'animal doit être fait, dit le décret du 24 Août 1908, au plus tard le lendemain de son entrée à l'abattoir public ; de même, l'enlèvement des viandes, abats et issues doit être réalisé au

plus tard le jour qui suit celui de l'abatage : telles sont les limites normales et légales de l'utilisation de l'abattoir par les usagers. Si ces limites sont dépassées, soit que l'état de l'animal l'exige, soit que les commodités du propriétaire de la viande abattue l'imposent, on doit faire état de l'utilisation supplémentaire des locaux de l'Abattoir et baser sur elle la légitime compensation qui est due. Le décret de 1908 a simplement voulu viser, par les expressions qu'il emploie, le mode de calcul de la perception ; mais il veut dire, aussi bien s'il s'agit d'une redevance que d'un droit d'abri, que cette perception doit être proportionnée à la valeur de l'emplacement occupé par l'animal ou par la viande, pendant la durée excédant la limite normale, ou encore à la valeur du service rendu.

C'est l'interprétation qui a été donnée à ce texte par un arrêt de la Cour de Cassation en date du 30 Janvier 1911 : il ressort de cette jurisprudence que la perception commandée par une utilisation de l'abattoir au delà de la durée normale, doit être considérée comme un prix de location ou comme rémunération attachée à un service rendu, et non comme une perception imposée aux usagers. Ces rémunérations rentrent dans les recettes ordinaires de la commune, sont recouvrées conformément au tarif fixé par la délibération du Conseil Municipal, approuvée par le Préfet, et doivent aux termes de la loi du II frimaire, an VII, répondre au remboursement des frais d'entretien, de gestion et d'amortissement des locaux et agencements nécessaires pour assurer le service facultatif. Tel est du moins

ce qui résulte d'une circulaire du 1^{er} décembre 1908, mais, et plus encore qu'à raison de l'affirmation contenue dans ce document officiel, cette interprétation résulte du caractère propre à l'abattoir public tel qu'il se dégage de ses origines : les perceptions auxquelles il peut donner lieu, dès lors qu'elles répondent à un service que normalement il doit rendre, ne peuvent excéder les sommes nécessaires à assurer le remboursement des dépenses qu'il occasionne. Ici, cette règle première doit recevoir sa pleine application parce qu'il s'agit d'un service se présentant dans des conditions dépassant celles qui s'imposent normalement, mais qui rentrent cependant, par leur caractère, dans les services normaux que l'abattoir public doit rendre à ceux qui l'utilisent.

Si l'on accepte cette dernière explication, on trouve immédiatement la solution d'une difficulté, née de la loi du 8 Janvier 1905 et relative aux droits de triperie.

La loi du 8 Janvier 1905 dispose que la mise en service d'un abattoir public entraîne suppression non seulement des tueries mais encore des triperies existant dans le périmètre déterminé par l'arrêté préfectoral : on a voulu conclure de cette disposition que les opérations de triperie devaient, au même titre que les opérations d'abatage, être assurées par l'organisation normale de l'abattoir. Mais que faut-il entendre par opérations de triperie ? On prétendit que l'Abattoir devait assurer toutes les opérations que subit la viande et que ces opérations ne pouvaient justifier une perception spéciale. Dès lors, disait-on, doivent être consi-

dérés comme services normaux les opérations d'échouage et de cuisson nécessaires au traitement des abats, et nulle perception spéciale ne peut être réclamée pour ces services.

L'on comprend qu'en suivant dans cette voie, on aurait dû également prétendre que la fourniture de la paille nécessaire au grillage des porcs, par exemple, devait être également comprise dans les services normaux de l'Abattoir.

L'abus d'une telle interprétation était évidente. Ces opérations qui nécessitent des agencements spéciaux de même que certaines fournitures, n'ont rien à voir avec les opérations d'abatage proprement dites, la preuve en est que, en dehors de l'Abattoir, elles ont toujours été prises en charge par les charcutiers et tripiers et non par les tueurs.

PERCEPTION A L'OCCASION DU FONCTIONNEMENT DU SERVICE PUBLIC. — Pour le service de l'abatage proprement dit, le régime financier était à l'origine du moins en tout point semblable au régime que nous venons de voir. Le décret du 9 février 1810 et l'ordonnance du 15 Avril 1838 ne contenaient aucune disposition visant le taux des perceptions commandées par ce service. Ce qui ne voulait pas dire, loin de là, que la commune était libre de fixer le tarif au taux qui lui semblait bon. Bien au contraire, elle se trouvait limitée dans cette voie par cette règle déjà indiquée : l'abattoir public ne peut être source de profit pour la commune.

Telle était l'idée que consacrait expressément le

décret du 1^{er} mars 1864. Voulant unifier le système des perceptions motivées par le service de l'abatage, il spécifiait dans son article 2 : « Les taxes d'abatage seront calculées de manière à ne pas dépasser les sommes nécessaires pour couvrir les frais annuels d'entretien et de gestion des abattoirs, et pour tenir compte à la commune de l'intérêt du capital dépensé pour leur construction et de la somme qui sera affectée à l'amortissement de ce capital ». De plus, l'article 3 précisait que le tarif maximum de ces taxes ne pourrait dépasser le maximum de 0 f. 015 par kilogramme de viande, et, l'article 5, que, sitôt réalisé l'amortissement du capital dépensé pour la construction, les taxes devraient être ramenées au taux nécessaire pour couvrir seulement les frais d'entretien et de gestion.

Ce texte pouvait paraître rompre l'équilibre entre la dépense et la recette ; en fixant la perception à un taux uniforme, pour toutes les communes le tarif maximum à percevoir ; il n'en était rien en réalité car ce tarif maximum devait être affecté des réductions commandées par une dépense moindre et apparaissait comme le tarif répondant aux dépenses maxima d'entretien, de gestion et de construction.

La question demeura en l'état jusqu'à la loi du 8 Janvier 1905 sur les Abattoirs. Cette loi, malgré la lenteur de sa préparation dont le début remonte à 1893, fut votée presque sans discussion et sur une déclaration d'urgence, et sans doute eut-il été désirable que, un peu moins de précipitation, après une étude de si

longue durée, eut conduit le législateur à exprimer plus nettement toute sa pensée.

La loi de 1905 fixe en effet, le maximum de la perception, mais ne dit pas si ce maximum pourra être recouvré en toutes hypothèses, ou s'il devra seulement répondre, comme par le passé, aux dépenses nécessitées par le service d'abatage. Tel est la cause d'un grave débat qui, à certains égards, au moins, dure encore. Les multiples documents parlementaires qui virent le jour pendant la longue élaboration de la loi permirent à chacun des partis adverses de trouver des arguments en faveur de la thèse qu'ils défendaient, et, il serait presque fastidieux, de vouloir résumer ici les arguments en présence. Nous demandons seulement à situer le champ du conflit. La loi de 1905 ne contient aucune disposition infirmative ou confirmative des dispositions du décret de 1864 rapportées ci-dessus. Toutefois, son article premier reprend l'expression même de l'article 3 de ce décret en fixant le *maximum* auquel pouvait atteindre le tarif applicable en matière de taxe d'abatage. De plus, l'article 7 de cette même loi dispose : « A partir de la promulgation de la présente loi, l'ordonnance du 15 Avril 1838 et le décret du 1^{er} Août 1864 *seront abrogés en ce qu'ils ont de contraire à la présente loi....* »

Il ne faut pas perdre de vue que, en 1864 comme en 1905, la perception qu'il s'agit de réglementer est une taxe : « Taxes d'abatage », dit le décret de 1864 : « droit de taxer », répète la loi de 1905.

Que faut-il entendre par là ? Une taxe est une pres-

lation imposée à l'occasion d'un service rendu, ou d'un avantage particulier procuré ; de plus, le service à l'occasion duquel elle est perçue ne peut être de nature commerciale ou industrielle, et la taxe ne peut s'analyser en un prix ou loyer ; autrement dit, elle est exigée à l'occasion du fonctionnement d'un service.

Sans doute, on peut soutenir qu'en disant, à l'article 7 de la loi que le décret de 1864 ne serait abrogé qu'en ce qu'il a de contraire à la nouvelle loi, le législateur de 1905 a entendu dire que le montant de la perception qu'il autorisait devrait correspondre à la valeur du service rendu, évalué d'après la dépense qu'il nécessitait, c'est même ce que la commission du Sénat avait proposé par un article additionnel stipulant que le montant des taxes d'abatage serait limité de façon à ne pas dépasser les frais annuels d'entretien et d'amortissement. Mais cet article ne fut pas adopté.

Au surplus, une remarque doit être faite qui s'oppose d'une façon absolue à la conclusion que l'on voudrait tirer de ce qui précède. La taxe autorisée par la loi du 8 Janvier 1905 n'est pas seulement la taxe d'abatage. Elle comprend aussi une taxe dite de visite et de poinçonnage fixée à la moitié du tarif maximum prévue pour la taxe d'abatage et qui frappe les seules viandes dites à la main ou foraines.

A quoi répond cette dernière taxe et peut-elle être considérée comme la rémunération d'un service rendu ? Non, à coup sûr en tant que service rendu par l'abattoir, puisqu'il s'agit de viandes abattues en dehors de la localité où elles sont introduites. En réalité, il s'agit

simplement d'une taxe répondant au droit qu'avait le maire, avant la promulgation de la loi de 1905, de soumettre les viandes foraines à une inspection sanitaire, service dont la taxe d'abatage, considérée alors comme représentative d'un service rendu, ne pouvait couvrir les dépenses. Autrement dit, il ne peut être question, en ce qui concerne cette taxe de visite et de poinçonnage que d'un impôt, au sens propre du mot, perçu à l'occasion du fonctionnement d'un service public, celui de la police de la salubrité.

Or, en ce qui concerne les viandes abattues à l'abattoir public, ce service se trouve incorporé dans celui auquel répond la taxe d'abatage proprement dite, et celle-ci comprend en réalité, depuis 1905, la rémunération d'un service rendu, le service de l'abatage, et en plus, un véritable impôt perçu à l'occasion d'un véritable service public, le service de la salubrité des viandes.

Cette constatation ne peut surprendre si l'on se rappelle l'évolution qui affecta l'abattoir public dans les premières années de ce siècle grâce à l'énergique campagne menée par les hygiénistes, et qui aboutit, on le sait, à la conception nouvelle de l'abattoir moderne. Elle prouve seulement que parallèlement à cette évolution, une évolution correspondante s'est produite dans le régime de la perception qui vient de nous occuper et qui de rémunération pour service rendu est devenu véritable impôt, en même temps que le service assuré par l'abattoir se transformait en véritable service public.

Voilà le point essentiel qu'il faut ne pas perdre de vue, et qui permet d'apprécier à leur juste valeur les conflits qui surgirent entre les municipalités et le commerce de la boucherie et auxquels mit fin l'article 65 de la loi du 8 Avril 1910.

LES CONTESTATIONS SOULEVÉES PAR LE COMMERCE DE BOUCHERIE ET L'ARTICLE 65 DE LA LOI DU 8 AVRIL 1910. —

Le commerce de boucherie prétendit en effet, que dans certaines hypothèses, les taxes d'abatage exigées étaient illégales parce que excédant le montant des dépenses afférentes à l'abattoir public, et ils demandèrent aux tribunaux d'ordonner la restitution des perceptions injustifiées. Ces prétentions n'étaient à vrai dire fondées que pour partie ; autant elles étaient légitimes à l'égard de la perception correspondant au service de l'abatage proprement dit, autant elles étaient irrecevables pour la part répondant au service public indiqué plus haut. Pour celles-ci, les communes étaient en droit de répondre : il s'agit d'un service public, celui de la salubrité de la viande ; tant que le tarif de la taxe n'est pas disproportionné à la dépense afférente au fonctionnement de ce service, à l'intérieur de l'abattoir comme au dehors, le décret du 1^{er} août 1864 que n'a pas abrogé la loi du 8 janvier 1905, nous autorise à percevoir la taxe d'abatage calculée d'après un tarif assurant même une recette totale supérieure au montant des dépenses occasionnées par l'abattoir, du moment que cette recette ne dépasse pas le total de ces dépenses et celles causées par le fonctionnement du service

en dehors de l'abattoir. Finalement, seules, les communes contre lesquelles, on aurait pu relever une affectation de ces recettes complètement étrangères à la couverture des dépenses dont il s'agit, auraient dû succomber.

Nous ne croyons pas que les communes défenderesses contre les prétentions de la boucherie, aient eu l'idée de faire état de cet argument. Quoiqu'il en soit, le législateur s'émut de la situation délicate dans laquelle pouvaient se trouver les finances locales à la suite de ces actions en restitution de taxes prétendues illégales, et il pensa mettre fin à la difficulté en insérant dans l'article 65 de la loi des finances du 8 Avril 1910 la disposition suivante :

« L'article premier de la loi du 8 Janvier 1905 est complété par le paragraphe ci-après : « Ces dispositions n'ont pour objet que de fixer le taux maximum de la taxe, sans qu'aucun mode d'assiette ou de perception, ni aucune affectation spéciale soient imposées aux communes ». Pour l'application du taux maximum aux différents modes de perception, le règlement de l'administration publique prévu à l'article 9 déterminera pour chaque nature et catégorie d'animaux, le poids vif moyen et le rendement moyen en viande nette ».

Par cette disposition nouvelle, le but que l'on voulait atteindre sembla réalisé, du moins en principe : les actions en répétition, de sommes illégalement perçues, prirent fin. Mais doit-on cependant conclure que l'article précité autorise les villes à considérer le produit des taxes d'abatage comme une recette ne se différenciant

pas des autres recettes locales ? Peut-on accepter, comme certaines municipalités n'hésitent pas à le faire, que le produit de la perception dont il s'agit peut être affecté à des dépenses concernant les œuvres sociales par exemple, ou des réjouissances publiques ? Nous ne le croyons pas et estimons au contraire que la loi de 1910 n'a eu d'autre effet que d'éviter l'obligation pour les communes d'affecter les perceptions visées aux seules dépenses supportées par l'abattoir. Le législateur a simplement voulu donner aux communes la possibilité de couvrir par cette recette toutes les charges qu'elles pouvaient supporter au titre de la loi de 1905, notamment celles du service de la salubrité de la viande qui affirmait son existence chaque jour davantage.

Sans doute la loi de 1910 décide que la taxe qui nous occupe n'aura aucune affectation spéciale ; mais on peut soutenir surtout en présence de l'évolution dont l'abattoir public a été l'objet que cela veut dire : elle devra couvrir les dépenses de l'Abattoir comme celles occasionnées par le service public de la salubrité.

En effet, la loi de 1910 dispose expressément en ces termes : « Ces dispositions n'ont pour objet que de fixer le *taux maximum* de la taxe... » Ces mots « Taux maximum » sont les mêmes que ceux employés par l'article 1^{er} de la loi du 8 Janvier 1905 que la disposition précitée a pour but de compléter. Or, la loi de 1905, nous l'avons dit, n'abroge par son article 7 les dispositions du décret du 1^{er} Août 1864, qu'en ce qu'elles ont de contraire au nouveau texte promulgué, c'est-à-dire

complété par la loi de 1910. Ces dispositions contraires, sur le point qui nous occupe ici, sont celles contenues à l'article 2 du décret de 1864, qui stipule : « les taxes d'abatage ne devront pas dépasser le montant des frais annuels d'entretien, de gestion, d'amortissement de l'Abattoir public ».

Depuis la promulgation de la loi de 1910, le produit des taxes d'abatage n'est plus obligatoirement affecté ni limité par ces dépenses et c'est là toute la portée que l'on peut assigner à la partie négative de la loi de 1910.

Comment peut-on dire que cette dernière loi a eu pour effet de convertir les recettes provenant des taxes d'abatage en recettes normales du budget communal, et que, n'ayant plus désormais d'affectation spéciale, elles peuvent être employées pour couvrir les dépenses quelconques si étrangères soient-elles aux dépenses de l'Abattoir ? Nous ne pouvons le comprendre car cette loi de 1910 n'a pas eu pour but de modifier le caractère ni de l'Abattoir, ni des taxes d'abatage, et de faire que le premier ne soit pas toujours le lieu laissé à la jouissance en nature des usagers, ni que les secondes n'aient pour objet de répondre aux dépenses causées par cet usage.

Seulement, la loi du 8 janvier 1905 ayant consacré au point de vue fiscal, la transformation qui est venue peu à peu affecter l'abattoir public et qui, de tuerie commune, l'a fait devenir le lieu où s'exerce le service public du contrôle de la salubrité, le législateur de 1910 a voulu consacrer, au point de vue fiscal encore une fois, cette transformation et pour cela il a décidé

qu'il n'y aurait plus d'affectation assignée aux taxes d'abatage, autrement dit que celles-ci pourraient désormais permettre de répondre aussi bien aux dépenses d'entretien, de gestion, et d'amortissement qu'aux dépenses du service de la salubrité.

Pour mieux faire comprendre notre pensée, supposons qu'un litige, analogue à ceux engagés antérieurement par le commerce de la boucherie contre les communes se présente aujourd'hui et que le demandeur à l'action demande la restitution d'une taxe dont le produit dépasse le montant des dépenses afférentes à l'abattoir public, nous pensons que le juge se verrait obligé, pour donner la solution juste, de mettre en parallèle le produit de la taxe avec non seulement les dépenses prévues à l'article 2 du décret du 1^{er} Août 1864, mais encore avec celles résultant du fonctionnement du service de la salubrité.

C'est là le résultat actuel, dont on ne peut méconnaître l'importance, obtenu par les hygiénistes grâce à la conception moderne de l'abattoir public. Son intérêt est suffisamment considérable sans qu'on prétende y ajouter encore ce résultat, injustifiable autant qu'inexplicable, d'avoir supprimé ce caractère qu'a toujours eu l'abattoir public : être un établissement insusceptible de produire des revenus pour la commune qui le possède.

CONCLUSION

Nous pensons avoir montré, au cours de cette rapide étude, que « l'Abattoir moderne », si parfait que soit sa conception et si recommandable que soit son adoption, présente cependant dans sa réalisation, cet obstacle insurmontable du moins en l'état actuel, d'impliquer une dépense excessive pour la situation de nos finances locales, et de ne pouvoir être adopté par la généralité des communes françaises. Il est non moins évident pour nous que sa création dans les rares hypothèses où elle pourra se réaliser pratiquement, laissera toujours subsister des tueries privées et il importe qu'il en soit ainsi pour ne pas submerger les services de l'Abattoir Public, sous le nombre d'animaux qu'il leur faudrait examiner avec toutes les précautions et la minutie que nous avons indiquées. Nous avons dit pourquoi l'Abattoir Public devrait tendre à devenir le lieu de sacrifice des seuls animaux malades et non celui de tous les animaux sains comme malsains.

Les tueries privées, ce sera notre première conclusion, doivent donc subsister : vouloir les supprimer, c'est poursuivre une chimère irréalisable autant qu'in-

justifiable, car ces industries, dans les limites où elles fonctionnent régulièrement et ouvertement sont aussi nécessaires que l'Abattoir lui-même et ont droit à l'existence tout comme lui.

Mais, pour pouvoir accepter la solution qui précède, il faut de toute nécessité surveiller attentivement ces lieux d'abatage privés. Seule, cette surveillance, conforme au vœu de la loi permettra de poursuivre sans merci les tueries clandestines et de supprimer ces foyers d'insalubrité et de viandes malsaines.

Pour ce faire, point n'est besoin d'une loi organique prescrivant aux maires les mesures qu'ils doivent prendre pour l'exercice normal de leur pouvoir de police. Il suffira de leur donner les moyens d'organiser une inspection de la salubrité, composée de compétences rémunérées convenablement : ou même voudrait-il mieux les décharger du soin d'organiser ce service, au moins pour partie. Voici comment nous l'entendons.

Tout le monde a dans l'esprit, encore à présent les difficultés auxquelles a donné naissance l'article 143 de la loi du 13 Juillet 1925 ainsi conçu :

« A partir du 1^{er} Octobre 1925 sont exonérés des impôts institués par les articles 59 et 72 de la loi du 25 Juin 1920, les affaires portant sur le commerce des bœufs, veaux, moutons, pores et chevaux destinés à la boucherie, ainsi que celui de la viande fraîche provenant de ces animaux. A partir de la même date, il est institué à l'abatage des animaux ci-dessus une taxe dont le montant est fixé comme suit : « Veau et mou-

ton, 15 centimes par kilogramme du poids vif de l'animal ;

« Porc, bœuf, cheval, 10 centimes par kilogramme du poids vif de l'animal. L'importation de la viande fraîche, frigorifiée ou congelée à provenir de ces mêmes animaux est taxée ainsi qu'il suit : Veau et mouton, porc, bœuf, cheval, 20 centimes par kilogramme de viande nette importée ; Un décret portant réglementation publique fixera les modalités d'application de la taxe d'abatage. »

« Les contraventions seront constatées et poursuivies dans les mêmes conditions que celles relatives à l'impôt sur le chiffre d'affaires. La taxe à l'importation sera liquidée et perçue conformément aux dispositions de l'article 72 de la loi du 25 Juin 1920 ».

La loi du 4 Avril 1926 portant création de nouvelles ressources fiscales a relevé les montants de ces taxes.

Conformément à la loi du 15 Juillet 1925, un décret en date du 30 Octobre 1925 est venu décidé sur les conditions d'application de cet impôt qui se substituait à la taxe sur le chiffre d'affaires pour les commerces intéressés, et ses articles 3 et suivants ont chargé l'Administration des Contributions indirectes d'assurer le recouvrement de la taxe nouvellement établie.

Or, c'est ce dernier point seul sur lequel nous voulons insister. Quel obstacle y aurait-il à laisser à cette administration le soin de percevoir, non seulement la taxe établie pour le compte de l'Etat, mais encore les taxes établies pour le compte des communes en

matière d'abatage et d'inspection de la salubrité ? Quel inconvénient verrait-on à faire de ces agents des contributions indirectes les agents de recouvrement des taxes locales ; leur nombre est suffisamment considérable pour être assuré qu'ils tiendront sous leur surveillance toutes les parties du territoire, leur habileté est assez grande pour supposer qu'ils sauront déjouer toutes les fraudes, la procédure qu'ils mettent en œuvre est assez perfectionnée et énergique pour assurer qu'elle pourra aboutir à des résultats efficaces ? L'article 9 du décret précité ne leur donne-t-il pas libre accès pour toutes vérifications nécessaires dans les abattoirs publics et les tueries particulières ? autrement dit ne soumet-il pas à l'exercice tous ces établissements ?

Ne suffirait-il pas, dès lors, de remettre à ces agents les instructions nécessaires pour permettre de concerter leur action chez tous les redevables avec l'action des inspecteurs de la salubrité : ne suffirait-il pas de leur donner en particulier la liste des tueries particulières autorisées légalement pour leur permettre de découvrir et signaler les tueries clandestines qu'ils découvriraient. Leurs procès-verbaux, dont ampliation serait aussitôt adressée aux autorités compétentes permettraient à ces autorités de prendre sans délai telles mesures administratives convenables. Quand aux fonds perçus pour le compte des communes par ces agents des contributions indirectes, ils resteraient naturellement à la disposition des communes et leur seraient remis sous réserve qu'elles justifient de leur emploi

conformément à l'affectation voulue par le législateur de 1905, ainsi qu'elle a été dégagée dans les pages qui précèdent.

Il semble possible d'arriver par ce moyen à assurer un fonctionnement normal du service de l'inspection de la salubrité tel que l'a voulu la loi du 5 Avril 1884, et cependant sans retirer aux maires leurs attributions normales de police, et sans avoir besoin de faire intervenir le législateur dans une question qui dépend si intimement des conditions qui se trouvent réunies par chacune des communes intéressées.

VU : *Le Doyen*,
H. ROGER.

VU : *Le Président*
BALTHAZARD.

VU ET PERMIS D'IMPRIMER :
Le Recteur de l'Académie de Paris :
P. LAPIE.

INDEX BIBLIOGRAPHIQUE

- ARNAULD. — *Nouveaux éléments d'Hygiène*, Paris; 1895.
- BAULLET. — *Traité de l'Inspection des Viandes de Boucherie*, Paris 1880.
- BÉQUET. — *Répertoire du droit administratif*. Voir bêtes et animaux ; Industrie ; Subsistance ; Salubrité.
- BOURGIN. — *Essai sur une forme d'industrie : L'Industrie de la Boucherie à Paris au XIX^e siècle*. — Année sociologique, 1903, 1904.
- BOURGIN. — *L'Industrie de la Boucherie dans l'Oise au XIX^e siècle*, Paris, 1906.
- BRAYE. — Loi du 8 janvier 1905 et décret du 24 Août 1898. — *Bulletin commentaire des Lois nouvelles*, 1909.
- CARPENTIER et DU SAINT. — *Répertoire du droit français*. Voir : Abattoirs, Boucherie.
- CARREAU, ROUSSEAU, DETROYE et MOREAU. — *Revue Pratique des Abattoirs et de l'Inspection des Viandes et Comestibles*. Passim.
- CHICON. — *Le contrôle administratif des Viandes*, 1923.
- COURMONI et PANISSET. — *Précis de microbiologie des maladies infectieuses des animaux*.
- GALTIER. — Taxe d'abatage et taxe sanitaire. *Rev. pratique des Abattoirs*, 1909.
- GALTIER. — *Traité des maladies contagieuses et de la police sanitaire des animaux domestiques*, Paris 1897.
- JOUARRE. — *Des pouvoirs de l'autorité municipale en matière d'hygiène et de salubrité*.

- MARTEL. — *Inspection et administration des Abattoirs.*
- MARTEL. — *Inspection des Viandes foraines.* — Les Abattoirs Publics, T. II.
- MARTIN. — *Les Associations ouvrières au XVIII^e siècle,* Paris, 1900.
- MOREAU. — La Loi du 1^{er} Août 1905 sur les fraudes. *Rev. gén. de Méd. vet.*, 1908.
- MOREAU. — Rapport sur l'Agencement des Abattoirs au point de vue sanitaire. *Congrès vétérinaire de 1900.*
- MOREAU. — *L'Abattoir Moderne*, 1916.
- NOCARD et LECLAINCHE. — *Les Maladies microbiennes des Animaux*, Paris 1903.
- PETIT. — *Une ancienne Corporation et ses survivances*, Paris, 1906.
- PIETTRE. — *Hygiène Alimentaire.*
- PROUST. — *L'Orientation de la Police sanitaire*, Paris 1896.
- REMOND. — *La Police municipale et la salubrité publique*, Paris.
- RENNES. — L'Inspection des Viandes et les Abattoirs publics, *Rev. gén. de Méd. Vét.*, 1909.
- RENNES. — Traité de l'Inspection des Viandes, 1921, *Revue Générale de Médecine vétérinaire.*
- ROUHER. — Rapport sur le décret du 24 Février 1858. *Bull. Off.*, 583, N° 5.311.
- SACQUÉPÉE. — *Les empoisonnements alimentaires.*
- TITZE. — Des empoisonnements par ingestion des viandes. *Rev. des Abattoirs*, 1911.
-

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	5
CHAPITRE PREMIER. — <i>Les Viandes dites malsaines</i>	8
Examen de la viande détaillée.....	8
Examen bactériologique des tissus.....	10
Examen anatomique.....	12
Examen de la viande sur pied.....	19
CHAPITRE II. — <i>L'Abattoir public</i>	22
Les origines de l'Abattoir public.....	22
L'Abattoir public et les tueries particulières.....	27
La police de la salubrité des viandes.....	34
CHAPITRE III. — <i>L'inspection de la salubrité des viandes et l'Abattoir Moderne</i>	54
Compétence technique du Personnel de l'Inspection de la salubrité.....	54
Le Recrutement du Personnel de l'Inspection de la salubrité	56
Détermination des pouvoirs attribués aux agents de la salubrité.....	59
L'Abattoir moderne.....	67
Inanité des Abattoirs régionaux.....	76
CHAPITRE IV. — <i>Le Régime fiscal de l'Abattoir Public</i>	79
Nature juridique du bien constitué par l'Abattoir public	79
Perception à titre de remboursement de dépenses causées volontairement par les usagers.....	85

Perceptions répondant à un service secondaire rendu normalement par l'Abattoir public.....	88
Perception à l'occasion du fonctionnement du ser- vice public.....	91
Les Contestations soulevées par le commerce de boucherie et l'article 65 de la loi du 8 Avril 1910.	96
CONCLUSION	101
INDEX BIBLIOGRAPHIQUE.....	107
TABLE DES MATIÈRES.....	109
